

GOBIERNO REGIONAL DE CUSCO
Gerencia Regional de Agricultura



FICAFÉ
FERIA INTERNACIONAL DE CAFÉS ESPECIALES
CUSCO • 2026

PLAN DE TRABAJO
X FERIA INTERNACIONAL DE CAFÉS ESPECIALES
DEL PERÚ
FICAFÉ CUSCO 2026

02 al 06 de noviembre de 2026
Plaza de Armas de la Ciudad del Cusco

Cusco, Enero 2026

ÍNDICE

ÍNDICE	2
1. EL EVENTO	
2. CONTEXTO Y JUSTIFICACIÓN	8
3. OBJETIVOS ESTRATÉGICOS	8
4. ACTIVIDADES PRINCIPALES	8
5. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL	9
6. CRONOGRAMA MAESTRO	10
7. PRESUPUESTO Y FINANCIAMIENTO	10
FUENTES DE FINANCIAMIENTO:	10
8. INDICADORES CLAVE DE ÉXITO (KPI)	10
9. PROPUESTA DE VALOR DIFERENCIADA	11
10. FACTORES CRÍTICOS DE ÉXITO	11
11. HOJA DE RUTA - ACCIONES INMEDIATAS	11
I. INFORMACIÓN GENERAL	14
1.1 UBICACIÓN Y SEDE	14
JUSTIFICACIÓN DE LA SEDE:	14
1.2 DELIMITACIÓN FÍSICA DEL ESPACIO FERIA	14
COLINDANCIAS DEL ESPACIO FERIA:	15
1.3 FECHAS, HORARIOS Y PROGRAMACIÓN	15
PROGRAMACIÓN POR DÍA:	15
1.4 PROVINCIAS CAFETALERAS PARTICIPANTES	15
PRINCIPALES ZONAS DE PRODUCCIÓN:	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
ORGANIZACIONES DE PRODUCTORES REPRESENTATIVAS:	15
1.5 PARTICIPANTES ESPERADOS	16
PAÍSES DE PROCEDENCIA DE COMPRADORES INTERNACIONALES:	16
II. FUNDAMENTACIÓN ESTRATÉGICA	17
2.1 ANTECEDENTES	17
HISTORIAL DE EDICIONES ANTERIORES:	17
RECONOCIMIENTOS DEL CAFÉ CUSQUEÑO:	17
2.2 DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL	17
ANÁLISIS FODA DEL SECTOR CAFETALERO CUSQUEÑO:	17
2.3 PROBLEMAS IDENTIFICADOS POR SEGMENTO DE CLIENTE	18
B2C - CONSUMIDORES FINALES Y VISITANTES:	18
B2B - COMPRADORES MAYORISTAS, TOSTADORAS Y EXPORTADORES:	18
2.4 OPORTUNIDADES IDENTIFICADAS	19
2.5 HIPÓTESIS DE VALOR	19
III. MARCO NORMATIVO Y TÉCNICO	19
3.1 MARCO LEGAL INTERNACIONAL	19
3.2 MARCO LEGAL NACIONAL	20
NORMAS ESPECÍFICAS DEL SECTOR CAFÉ:	20
NORMAS GENERALES APLICABLES:	20

3.3 MARCO LEGAL REGIONAL	20
3.4 COMPETENCIAS INSTITUCIONALES	21
COORDINACIÓN INTERINSTITUCIONAL:	21
<u>IV. OBJETIVOS DEL PLAN</u>	<u>22</u>
4.1 OBJETIVO GENERAL	22
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	22
4.3 ALINEAMIENTO ESTRATÉGICO	22
4.4 RELACIÓN MEDIOS-FINES	23
<u>V. GOBERNANZA Y ORGANIZACIÓN</u>	<u>24</u>
5.1 ESTRUCTURA ORGANIZATIVA	24
NIVEL ESTRATÉGICO - COMITÉ DE HONOR:	24
NIVEL TÁCTICO - COMITÉ ORGANIZADOR:	24
NIVEL OPERATIVO - EQUIPOS DE TRABAJO:	24
5.2 MECANISMOS DE COORDINACIÓN	25
REUNIONES PROGRAMADAS:	26
HERRAMIENTAS DE GESTIÓN:	26
5.3 ALIANZAS ESTRATÉGICAS	26
INSTITUCIONES COORGANIZADORAS:	26
INSTITUCIONES ALIADAS:	26
COOPERACIÓN INTERNACIONAL:	27
INSTITUCIONES COLABORADORAS:	27
5.4 CRONOGRAMA DE CONFORMACIÓN DEL COMITÉ ORGANIZADOR	27
<u>VI. DISEÑO FERIA Y USO DE INSTALACIONES</u>	<u>29</u>
6.1 ZONIFICACIÓN DEL ESPACIO FERIA	29
DISTRIBUCIÓN GENERAL DE ZONAS:	29
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE STANDS:	29
6.2 FLUJOS Y ACCESOS	30
PUNTOS DE ACCESO PRINCIPAL:	30
CORREDORES DE CIRCULACIÓN:	30
HORARIOS DE ACCESO DIFERENCIADO:	30
6.3 AFOROS Y SEGURIDAD	31
AFORO POR ZONA:	31
SISTEMA DE CONTROL DE AFORO:	31
6.4 SERVICIOS BÁSICOS	31
INSTALACIONES ELÉCTRICAS:	31
AGUA Y SANEAMIENTO:	32
TELECOMUNICACIONES:	32
SERVICIOS DE ATENCIÓN:	32
GESTIÓN DE RESIDUOS:	32
<u>VII. PLAN DE OPERACIONES</u>	<u>33</u>
7.1 PROTOCOLOS DE INOCUIDAD Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	33
MARCO NORMATIVO APLICABLE:	33

REQUISITOS PARA EXPOSITORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS:	33
PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC):	33
PROGRAMA DE INSPECCIONES SANITARIAS:	34
7.2 SEGURIDAD Y EMERGENCIAS	34
ESTRUCTURA DEL SISTEMA DE SEGURIDAD:	34
EQUIPAMIENTO DE SEGURIDAD:	34
PROTOCOLOS DE EMERGENCIA:	35
PLAN DE EVACUACIÓN (RESUMEN):	35
7.3 SISTEMA DE PAGOS	35
MODALIDADES DE PAGO HABILITADAS:	35
INFRAESTRUCTURA DE PAGOS:	36
REQUISITOS PARA EXPOSITORES (PAGOS):	36
SISTEMA DE PAGOS PARA RUEDAS DE NEGOCIOS B2B:	36
7.4 LIMPIEZA Y GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS	36
PROGRAMA DE LIMPIEZA:	36
SISTEMA DE SEGREGACIÓN DE RESIDUOS:	37
ESTIMACIÓN DE RESIDUOS Y METAS DE RECICLAJE:	37
INICIATIVAS DE SOSTENIBILIDAD:	37
PERSONAL DE LIMPIEZA:	37

VIII. ACTIVIDADES PRINCIPALES **38**

8.1 TAZA DE EXCELENCIA PERÚ 2026	38
FICHA TÉCNICA DEL CONCURSO:	38
CRONOGRAMA DEL PROCESO:	38
SUBASTA INTERNACIONAL:	38
8.2 CAMPEONATOS NACIONALES DE CAFÉ	38
CALENDARIO DE CAMPEONATOS:	39
DETALLE: CAMPEONATO NACIONAL DE BARISMO (EVENTO ESTELAR):	39
REQUISITOS PARA COMPETIDORES:	39
8.3 RUEDAS DE NEGOCIOS B2B	39
ESTRUCTURA DEL PROGRAMA COMERCIAL:	39
PERFIL DE COMPRADORES CONVOCADOS:	40
PROCESO DE MATCHMAKING:	40
SERVICIOS INCLUIDOS PARA PARTICIPANTES:	40
8.4 CONGRESO INTERNACIONAL Y SIMPOSIOS TÉCNICOS	40
I CONGRESO INTERNACIONAL DEL CAFÉ DE ESPECIALIDAD - CUSCO 2026:	40
PROGRAMA DEL CONGRESO (EJES TEMÁTICOS):	41
SIMPOSIOS Y TALLERES ESPECIALIZADOS:	41
OTRAS ACTIVIDADES ESPECIALES:	41
ACTIVIDADES CULTURALES COMPLEMENTARIAS:	42

IX. ESTRATEGIA DE INNOVACIÓN **43**

9.1 PABELLÓN DE INNOVACIÓN TECNOLÓGICA	43
FICHA TÉCNICA DEL PABELLÓN:	43
ZONAS TEMÁTICAS DEL PABELLÓN:	43
EMPRESAS Y STARTUPS CONVOCADAS (EJEMPLOS):	43
PROGRAMA DE DEMOSTRACIONES EN VIVO:	44
9.2 HACKATHON DEL CAFÉ - FICAFÉ INNOVATION CHALLENGE	44
FICHA TÉCNICA DEL HACKATHON:	44
RETOS PROPUESTOS (TRACKS):	44

CRONOGRAMA DEL HACKATHON:	44
BENEFICIOS PARA GANADORES:	45
9.3 LABORATORIO MÓVIL DE CALIDAD	45
EQUIPAMIENTO DEL LABORATORIO:	45
SERVICIOS OFRECIDOS (GRATUITOS PARA PRODUCTORES DE CUSCO):	45
META DE ATENCIÓN:	45
9.4 PLATAFORMA DIGITAL FICAFÉ	46
COMPONENTES DE LA PLATAFORMA:	46
APP MÓVIL FICAFÉ 2026 - FUNCIONALIDADES:	46
INVERSIÓN EN PLATAFORMA DIGITAL:	46
9.5 ACADEMIA FICAFÉ - CENTRO DE FORMACIÓN	47
ESTRUCTURA DE LA ACADEMIA:	47
PROGRAMA DE CURSOS Y TALLERES:	47
META DE CAPACITACIÓN:	47
9.6 FICAFÉ CARBONO NEUTRO	47
METODOLOGÍA DE CARBONO NEUTRO:	48
ESTIMACIÓN DE HUELLA DE CARBONO:	48
ACCIONES DE REDUCCIÓN IMPLEMENTADAS:	48
PLAN DE COMPENSACIÓN - REFORESTACIÓN:	48
CERTIFICACIÓN Y COMUNICACIÓN:	48

X. COMUNICACIÓN Y EXPERIENCIA **50**

10.1 IDENTIDAD VISUAL Y MENSAJE CENTRAL	50
CONCEPTO DE MARCA FICAFÉ 2026:	50
PALETA DE COLORES INSTITUCIONAL:	50
MENSAJES CLAVE POR AUDIENCIA:	50
PIEZAS DE IDENTIDAD VISUAL:	50
10.2 PLAN DE MEDIOS Y COMUNICACIÓN	51
FASES DE LA CAMPAÑA DE COMUNICACIÓN:	51
MIX DE MEDIOS Y PRESUPUESTO DE COMUNICACIÓN:	51
ESTRATEGIA DE REDES SOCIALES:	51
PLAN DE RELACIONAMIENTO CON MEDIOS:	52
CALENDARIO DE CONTENIDOS (RESUMEN):	52
10.3 PROGRAMACIÓN CULTURAL Y EXPERIENCIA DEL VISITANTE	52
PROGRAMACIÓN DEL ESCENARIO PRINCIPAL:	52
ZONAS DE EXPERIENCIA PARA VISITANTES:	53
ACTIVACIONES DE MARCA Y SPONSORS:	54
ARTISTAS Y GRUPOS CULTURALES PROGRAMADOS:	54
METAS DE EXPERIENCIA DEL VISITANTE:	54

X. COMUNICACIÓN Y EXPERIENCIA

10.1 IDENTIDAD VISUAL Y MENSAJE CENTRAL

CONCEPTO DE MARCA FICAFÉ 2026:

PALETA DE COLORES INSTITUCIONAL:

MENSAJES CLAVE POR AUDIENCIA:

PIEZAS DE IDENTIDAD VISUAL:

10.2 PLAN DE MEDIOS Y COMUNICACIÓN

FASES DE LA CAMPAÑA DE COMUNICACIÓN:

MIX DE MEDIOS Y PRESUPUESTO DE COMUNICACIÓN:

ESTRATEGIA DE REDES SOCIALES:

¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.

PLAN DE RELACIONAMIENTO CON MEDIOS:	
CALENDARIO DE CONTENIDOS (RESUMEN):	
10.3 PROGRAMACIÓN CULTURAL Y EXPERIENCIA DEL VISITANTE	
PROGRAMACIÓN DEL ESCENARIO PRINCIPAL:	
ZONAS DE EXPERIENCIA PARA VISITANTES:	
ACTIVACIONES DE MARCA Y SPONSORS:	
ARTISTAS Y GRUPOS CULTURALES PROGRAMADOS:	
METAS DE EXPERIENCIA DEL VISITANTE:	

XI. CRONOGRAMA MAESTRO - MENSUAL **55**

11.1 FASES DEL PROYECTO	55
11.2 DIAGRAMA GANTT POR FASES	55
11.3 HITOS CRÍTICOS DEL PROYECTO	56
11.4 RUTA CRÍTICA DEL PROYECTO	57
RESUMEN DE TIEMPOS POR FASE:	57
LEYENDA DEL GANTT:	57

CRONOGRAMA MAESTRO - DETALLE SEMANAL **58**

LEYENDA:	58
11.5 RUTA CRÍTICA DEL PROYECTO	59
DIAGRAMA DE LA RUTA CRÍTICA:	59
HOLGURAS Y DEPENDENCIAS:	59

XIV. INDICADORES DE GESTIÓN (KPI) Y MONITOREO **60**

14.1 INDICADORES DE IMPACTO (ESTRATÉGICOS)	60
14.2 INDICADORES DE RESULTADO (TÁCTICOS)	60
14.3 INDICADORES DE PROCESO (OPERATIVOS)	61
14.4 INDICADORES DE COMUNICACIÓN Y MARKETING	62
14.5 INDICADORES FINANCIEROS	62
14.6 TABLERO DE MONITOREO Y CONTROL	63
A. FRECUENCIA DE MEDICIÓN:	63
B. DASHBOARD DE INDICADORES CLAVE (DURANTE EVENTO):	63
C. HERRAMIENTAS DE MONITOREO:	63
14.7 RESUMEN DE METAS CLAVE 2026	64

BALANCED SCORECARD - FICAFÉ CUSCO 2026 **64**

MAPA ESTRATÉGICO **64**

XVI. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES **65**

16.1 CONCLUSIONES	65
CUADRO RESUMEN DE CONCLUSIONES	66
16.2 RECOMENDACIONES	66
MATRIZ RESUMEN DE RECOMENDACIONES	69
REFLEXIÓN FINAL	69

XVII. ANEXOS	70
ANEXO 01: CUADRO DE MANDO INTEGRAL - DETALLE POR PERSPECTIVA	70
TABLERO RESUMEN - BALANCED SCORECARD FICAFÉ 2026	71
RELACIONES CAUSA-EFECTO DEL BSC:	71

RESUMEN EJECUTIVO

PLAN DE TRABAJO FICAFÉ CUSCO 2026

La FICAFÉ Cusco 2026 es la Feria Internacional del Café de Especialidad más importante del Perú, organizada por el Gobierno Regional de Cusco en alianza con instituciones públicas, privadas y de cooperación internacional. En su edición 2026, el evento busca consolidar su posición como plataforma de referencia latinoamericana para la promoción, comercialización y desarrollo del café de especialidad.

Organizador	Gobierno Regional de Cusco – GERAGRI
Sede	Plaza de Armas, Cusco (14 zonas temáticas)
Duración	5 días (Lunes 02 a Viernes 06 de noviembre 2026)
Capacidad	10,000 personas simultáneas / 80,000 visitantes únicos totales
Alcance	Internacional: 15 países, 80 compradores B2B, 25 Q Graders

2. CONTEXTO Y JUSTIFICACIÓN

- **Cusco:** Tercera región productora de café del Perú con 52,000 hectáreas cultivadas y 25,000 familias cafetaleras en La Convención, Calca, Urubamba, Paucartambo.
- **Oportunidad:** El café de especialidad representa solo el 5% del café peruano pero genera hasta 3 veces más ingresos para productores.
- **Brecha:** Los productores cusqueños tienen limitado acceso a mercados de especialidad, compradores internacionales y tecnología de mejora de calidad.
- **Solución:** FICAFÉ articula toda la cadena de valor: productores, procesadores, exportadores, compradores, baristas y consumidores en un solo espacio a nivel nacional.

3. OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

OBJETIVO GENERAL	
Posicionar a la región Cusco y al Perú como referentes internacionales en la producción de cafés de especialidad, articulando a productores de todas las regiones cafetaleras del país, instituciones públicas, sector privado, cooperación internacional, academia y sociedad civil, a través de la X Feria Internacional de Cafés Especiales – FICAFÉ Cusco 2026.	
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	
OE1: Facilitar transacciones por USD 90M mediante ruedas B2B y subasta Taza de Excelencia	OE2: Capacitar a 800 personas de la cadena de valor con certificaciones SCA
OE3: Conectar 17 regiones caficulturas del Perú con 80 compradores internacionales de 15 países	OE4: Alcanzar USD 500,000 en subasta Taza de Excelencia con precio récord >USD 100/lb
OE5: Posicionar a Cusco como destino del café de especialidad con 80,000 visitantes	

4. ACTIVIDADES PRINCIPALES

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	META / IMPACTO
 Taza de Excelencia Cusco	Competencia internacional de cafés de especialidad con jurado de 25 Q Graders Internacionales y subasta global en vivo	350 muestras, USD 500K subasta, precio >USD 100/lb
 Ruedas de Negocios B2B	Matchmaking – Articulación comercial inteligente entre productores/exportadores y compradores internacionales	500 citas, 80 compradores intl., USD 5M intenciones
 Congresos Internacionales	4 días de conferencias con speakers - ponentes internacionales y Nacionales sobre tendencias, sostenibilidad e innovación • Congreso Internacional Cafetalero	1,300 participantes, 20 ponentes, formato híbrido

	• Congreso Internacional de Innovación y Sostenibilidad de la Industria del Café en el Perú • Foro Financiero Cafetalero y Charlas Magistrales Cadena de café	
 Campeonatos Nacionales	2 Campeonatos SCA: Cup Tasters – Catación, Brewers Cup – Filtrados. 3 Campeonatos SCA Regional : Barista, Latte Art, AeroPress	120 competidores, S/ 61K premios, clasificación WCC
 Pabellón de Innovación	25 startups – Emprendimientos innovadores, 6 zonas tech, Hackathon - Intercambio de conocimientos tecnológicos innovadores-Maratón de innovación. S/ 100K premios, Lab. Móvil 500 análisis gratuitos.	100 participantes Hackathon, 500 muestras analizadas
 Academia FICAFÉ	10 cursos de formación, certificaciones SCA, 50 becas para productores de Cusco	800 capacitados, 100 certificaciones SCA
 Rutas del café	10 Rutas de café Nacionales y 12 Regionales de Café y Turísticas vivenciales – Pagina Web Regional.	150 mil visitantes Internacionales y Nacionales

5. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

El evento cuenta con una estructura de gobernanza de 260+ personas distribuidas en:

NIVEL ESTRATÉGICO	NIVEL TÁCTICO	NIVEL OPERATIVO
• Comité de Honor (5) • Comité Ejecutivo (12) • Comité Consultivo (15)	• Dirección Ejecutiva (3) • 10 Coordinaciones técnicas • Equipo base (45)	• Personal contratado (30) • Voluntarios (150) • Proveedores externos

Coordinaciones: Técnica, Comercial, Comunicaciones, Logística, Administración, Seguridad, Innovación y Sostenibilidad.

MIEMBROS DE COMITÉ ORGANIZADOR FICAFÉ 2026	
CARGO	RESPONSABLE
Presidente	Gobernador Regional de Cusco
Vicepresidente 1	Presidente FENCAAP
Vicepresidente 2	Presidente FENPCAP
Coordinador General	Gerente Regional de Agricultura
Coordinador de Acondicionamiento Territorial	Alcalde de la Municipalidad Provincial de Cusco
Coordinador Técnico	Ministro de Desarrollo Agrario y Riego - MIDAGRI
Secretario	Gerente Regional de Desarrollo Económico
Fiscal	Director General de la Dirección General de Desarrollo Empresarial - PRODUCE
Articulador Intergubernamental	Director General de la Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas - DEVIDA
Miembro 1	Alcalde de la Municipalidad Provincial de La Convención
Miembro 2	Alcalde de la Municipalidad Provincial de Calca
Miembro 3	Consejero Delegado del Consejo Regional del Cusco
Miembro 4	Presidente de la Mesa Técnica del Café y cacao Región Cusco

6. CRONOGRAMA MAESTRO

FASE 1	FASE 2	FASE 3	FASE 4	FASE 5
PLANIFICACIÓN	PREPARACIÓN	PRE-EVENTO	EJECUCIÓN	CIERRE
Ene - Mayo 2026 (5 meses)	Junio - Julio 2026 (2 meses)	Ago - Oct 2026 (3 meses)	Nov 1-6, 2026 (6 días)	Nov 07 - Dic 2026 (1mes y 7días)
Propuesta Plan de trabajo - Aprobación Equipo conformado Propuesta de Convenios - firmas	Proveedores contratados Plataforma operativa Convocatorias abiertas	Inscripciones cerradas Simulacros OK Logística lista	EVENTO FICAFÉ 02-06 Nov	Informe final Liquidación Lecciones aprendidas

Duración total: 12 meses | 48 semanas | 44 actividades | 16 hitos críticos | Ruta crítica: 10 actividades con 0 holgura.

7. PRESUPUESTO Y FINANCIAMIENTO

COMPONENTE	MONTO (S/)	% TOTAL
Infraestructura y Logística	1,189,334.00	24.98%
Taza de Excelencia y Competencias	1,210,500.00	25.43%
Congresos Internacional y actividades técnicas	380,000.00	7.98%
Comunicación y Marketing	410,650.00	8.63%
Innovación y Tecnología	380,800.00	8.00%
Seguridad y Operaciones	484,543.00	10.18%
Recursos Humanos y Administración	440,494.00	9.25%
Contingencia (5.55%)	264,297.00	5.55%
TOTAL PRESUPUESTO	4,760,618.00	100%

Fuentes de Financiamiento:

FUENTE	MONTO (S/)	%	ESTADO
GORE Cusco (recursos ordinarios)	500,000	10.5%	Por aprobar
MIDAGRI	1,000,000	21.01%	Gestión
PROMPERU	550,000	11.55%	Gestión
PRODUCE	305,678	6.42%	Gestión
CENTRAL CAFÉ Y CACAO PERU	500,000	10.5%	
Patrocinios privados Empresas Mineras Empresas Hidrocarburos (TGP, PLUS PETROL)	904,940	19.02%	Gestión
Cooperación Internacional (GIZ, SECO)	500,000	10.5%	Gestión
Ingresos autogenerados (stands, inscripciones)	500,000	10.5%	Variable

8. INDICADORES CLAVE DE ÉXITO (KPI)

INDICADOR	BASE 2024	META 2026	VARIACIÓN	RESPONSABLE
Visitantes totales (4 días)	28,000	80,000	+43%	Comité Organizador FICAFÉ + Dirección de Promoción Turística (GORE Cusco / DIRCETUR)
Transacciones comerciales	USD 3.2M	USD 90M	+56%	Rueda de Negocios FICAFÉ + MINCETUR + PromPerú + Cámaras de Comercio
Subasta Taza de Excelencia	USD 320K	USD 500K	+56%	Comité Técnico de Subasta + Cooperativas Cafetaleras + Socios Internacionales

INDICADOR	BASE 2024	META 2026	VARIACIÓN	RESPONSABLE
Compradores B2B internacionales	45	80	+78%	PromPerú + Oficina de Relaciones Internacionales FICAFÉ
Personas capacitadas	450	800	+78%	Comité de Capacitación FICAFÉ + Universidades + Institutos Técnicos + ONG
Net Promoter Score (NPS)	55	≥70	+27%	Comité de Experiencia del Visitante + Equipo de Marketing y Comunicaciones
Compensación carbono	0%	100%	NUEVO 	Comité de Sostenibilidad Ambiental + Aliados ambientales + Cooperación Internacional

9. PROPUESTA DE VALOR DIFERENCIADA

PARA PRODUCTORES	PARA COMPRADORES
Acceso a subasta internacional (USD 500K) • Laboratorio Móvil gratuito (500 análisis) • Capacitaciones y certificaciones SCA • Conexión directa con 80 compradores • Visibilidad y reconocimiento	Catálogo de 350 cafés evaluados • Matchmaking con IA (perfiles compatibles) • Catas exclusivas con Q Graders • Visitas a fincas organizadas • Certificación de origen y calidad
PARA PROFESIONALES	PARA VISITANTES
2 campeonatos nacionales SCA, 3 Campeonatos regionales • Clasificación a World Coffee Championships • S/ 61,000 en premios • Networking con industria • Reconocimiento profesional	Degustaciones de cafés premiados • Shows de Latte Art y Barismo • Experiencias sensoriales inmersivas • Gastronomía y cultura cafetalera

10. FACTORES CRÍTICOS DE ÉXITO

 FORTALEZAS	 RIESGOS PRINCIPALES
Experiencia de 5 ediciones anteriores • Alianzas institucionales consolidadas • Café de Cusco con reconocimiento intl. • Infraestructura Municipio Cusco y UNSAAC disponible • Equipo técnico con experiencia	Demora en aprobación presupuestal • Fenómenos climáticos (lluvias Nov) • Baja captación de compradores B2B • Fallas en plataforma tecnológica • Incidentes de seguridad masivos
 OPORTUNIDADES	 MITIGACIONES CLAVE
Creciente demanda de café especialidad • Tendencia de turismo experiencial • Interés de medios internacionales • Alianza con ACE y SCA global • Posicionamiento carbono neutro	Aprobación Plan (junio 2026) • Carpas de contingencia climática • Alianza PromPerú para captación B2B • Redundancia sistemas tecnológicos • 129 agentes seguridad + simulacros

11. HOJA DE RUTA - ACCIONES INMEDIATAS

# ACCIÓN PRIORITARIA	RESPONSABLE	PLAZO
1 Aprobación del Plan por Comité Organizador	Comité Ejecutivo	11 junio 2026
2 Asignación y certificación presupuestal	GORE / Administración	30 junio 2026
3 Contratación Coordinado y Administrador y equipo base	GORE / RRHH	01 julio 2026
4 Firma de convenios institucionales (≥10)	Dir. Ejecutiva	30 junio 2026
5 Licitación proveedores críticos	Administración	30 junio 2026
6 Plataforma digital operativa + Lanzamiento campaña	Innovación / Comunicaciones	30 junio 2026

"El café de Cusco tiene el potencial de conquistar los paladares más exigentes del mundo. FICAFÉ 2026 es el vehículo para hacer realidad esa visión."

PRESENTACIÓN

La Región Cusco registra mas de 56,787 ha distribuidas en 04 provincias, La Convención, Calca, Paucartambo y Urubamba, producidas por aproximadamente de 10 mil familias.

La Región Cusco ha participado activamente en cada una de las ediciones de las Feria Internacional de Cafés Especiales del Perú (2017 – 2025).

- **Taza de Excelencia 2017 en Villarica - Junin:** se logró Ubicarnos en el 7mo puesto Gerardo Quispe Carrasco - Finca "Mandor" - Inkawasi, con 89.27 puntos, 9no puesto Cristóbal Palomino Castro - Finca "Kuki Pata" Inkawasi - 88.68 puntos y 10mo puesto Américo Palomino Alanya - Finca "Palma Chay UCC" Inkawasi con 88.52 puntos.
- **Taza de Excelencia 2018 en Lima:** se obtuvo el 1er Puesto Dwight Aguilar Masias - Finca "Nueva Alianza" (La Convención, Cusco) - 91.08 puntos (variedad Geisha, proceso lavado).
- **La Taza de Excelencia Perú 2019 en Jaen - Cajamarca:** se obtuvo el 2do lugar Lucio Luque Vásquez Nuevo Progreso Cusco 91.44 Mezcla Geisha y Bourbon Lavado y en 9no lugar Dwight Aguilar Masias Nueva Alianza Cusco 89.18 Geisha Lavado
- **La Taza de Excelencia Perú 2020 Virtual Lima:** se obtuvo el 1er Puesto Hilda Leguía Gonzales - La Esperanza Cusco 90.00 50% Gesha / 50% SL-09 Lavado, 9no puesto Valerio Almanza Ccahua - Buena Vista Cusco 88.58 Geisha Lavado y 10cmo Dwight Aguilar Masias Nueva Alianza Cusco 88.58 Geisha Lavado.
- **Taza de Excelencia 2021 Cusco La Convención:** se obtuvo el 1er Puesto Dwight Aguilar Masías Nueva Alianza Cusco 90.20 Geisha Lavado, 2do lugar Hugo Mariño Laura Santa Mónica Cusco 90.08 Geisha Lavado, 4to lugar Nory Quispe Santos Chiriloma Cusco 89.38 Geisha Lavado, 6to lugar Marco Solórzano Vizarreta Carmen Alto Cusco 89.06 Geisha Lavado y 7mo lugar Lucio Luque Vásquez Nuevo Progreso Cusco 88.97 Geisha Lavado.
- **Taza de Excelencia 2022 Ayacucho Huamanga:** se obtuvo el 2do puesto Julio César Chávez Cusco con 90.25 Geisha, 4to puesto Nory Quispe Santos con 89.80 Chiriloma Geisha Lavado, 8vo puesto Lucio Luque Vásquez con 89.02 Nuevo Progreso Geisha Lavado, 9no puesto Cleofe Espinoza Palomino con 88.89 Silla Pata Geisha Lavado y 10cmo puesto Nayda Flores Ríos con 88.48 Paltos A Geisha Lavado
- **Taza de Excelencia Perú 2023 en Puno:** se obtuvo el 3er puesto Edwin Quea Pacco La Convención, con 90.32 Geisha Lavado anaeróbico, 4to puesto Abel Raymundo Aro Taype La Convención con 90.15 Geisha Lavado, 6to puesto Gilber Huayllas Huamán La Convención con 89.47 Geisha Lavado y 9no puesto Dwight Aguilar Masias La Convención con 89.24 Geisha Lavado-
- **Taza de Excelencia Perú 2024 en Tingomaria - Huanuco:** se obtuvo el 2do puesto Wilfredo Arias Candia con 90.21 Campo Verde Geisha, Bourbon Lavado, 4to puesto Alcides Contreras Aguilar con 89.64 Montaña Geisha Lavado, 5to puesto Salustio Ugarte Laura Cusco 89.54 Paqchaq Pata Geisha Lavado, 6to puesto Marlene Rojas Pereira Cusco con 89.29 El Nevado Geisha Lavado, 7mo puesto Julio César Chávez Nieve Cusco 89.29 San Sebastián SL-09 Lavado y 8vo lugar Raúl Velarde Juro Cusco 89.21 Silla Pata Geisha Lavado.
- **Taza de Excelencia 2025 en Chachapoyas Amazonas:** se obtuvo el 3er lugar Gilber Huayllas, Cusco SL-09 Lavado con 89.97 puntos, 4to puesto Jhenrri Chavez, Cusco SL-09 Natural con 89.86 puntos., 5to lugar Dwight Aguilar, Cusco Geisha Lavado con 89.86 puntos y 6to lugar Elizabet Navarro, Cusco Geisha Lavado con 89.86 puntos, 8vo lugar Juan Luque, Cusco Geisha Lavado con 88.75 puntos.

ALIANZAS ESTRATÉGICAS

Institución Organizadora

- Gobierno Regional de Cusco

Institución Co Organizadora

- Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego - MIDAGRI
- FENPCAP - FENCAAP
- Municipalidad Provincial de Cusco
- Director General de la Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas - DEVIDA
- Municipalidad Provincial de La Convención
- Municipalidad Provincial de Calca
- Municipalidad Distrital de Machupicchu
- Central de Café y Cacao del Perú
- Alliance For Coffee Excellence
- Mesa Técnica del Café y Cacao de la Región Cusco
- Programa Nacional de Naciones Unidas para el Desarrollo - PNUD
- Cooperación Suiza – SECO
- Cooperación Alemana - GIZ
- OCIT Oficina de Cooperación Internacional - Cusco
- AGROMERCADOS
- INIA
- AGRORURAL
- AGROBANCO
- PROMPERU
- UNIVERSIDAD INTERCULTURAL DE UNIQ
- UNIVERSIDAD SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO UNSAAC
- UNIVERSIDAD ANDINA DE CUSCO
- PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA
- UNIVERSIDAD CAYETANO HEREDIA
- CAMARA DE COMERCIO DE CUSCO
- ADEX Perú Asociación de Exportadores Perú

Instituciones auspiciadoras

- Instituciones Publicas
- Diferentes Empresas Privadas
- Mineras e Hidrocarburos
- Financieras Bancos y Cajas
- Otros

Instituciones colaboradoras

- Policía Nacional del Perú
- Compañía de Bomberos
- Ejército del Perú

- Universidades e Institutos
- Cruz Roja
- Equipo de Voluntariado

Instituciones aliadas identificadas

- DEVIDA: La Comisión Nacional para el Desarrollo de Vida sin Drogas institución de carácter público tiene intervención en las zonas cafetales a través de proyectos de apoyo al desarrollo productivo.
- Ministerio del Medio Ambiente.
- Ministerio de Cultura
- Ministerio de Relaciones Exteriores
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo - MINCETUR
- Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego - MIDAGRI
- CITES
- CONCYTEC

I. INFORMACIÓN GENERAL

1.1 Ubicación y Sede

La X Feria Internacional de Cafés Especiales del Perú – FICAFÉ 2026 se realizará en el corazón histórico y cultural de la ciudad del Cusco, aprovechando el prestigio y visibilidad internacional de este emblemático espacio.

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN
Región	Cusco
Provincia	Cusco
Distrito	Cusco (Cercado)
Sede Principal	Plaza de Armas del Cusco
Categoría UNESCO	Patrimonio Cultural de la Humanidad (desde 1983)
Altitud	3,399 m.s.n.m.
Coordenadas	13°30'45"S, 71°58'33"O

Justificación de la sede:

- **Visibilidad internacional:** La Plaza de Armas recibe más de 3.5 millones de turistas anuales.
- **Valor simbólico:** Centro del antiguo imperio Inca y símbolo de la identidad cusqueña.
- **Accesibilidad:** Ubicación céntrica con fácil acceso desde hoteles, aeropuerto y terminales.
- **Infraestructura:** Disponibilidad de servicios básicos, seguridad y espacios complementarios.

1.2 Delimitación Física del Espacio Ferial

El espacio ferial se distribuirá estratégicamente en la Plaza de Armas y espacios adyacentes, maximizando el área disponible sin comprometer el flujo peatonal ni los accesos a edificios patrimoniales.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN
Área total disponible	Aproximadamente 10,000 m ²
Área efectiva de exposición	8,500 m ² (descontando circulaciones y servicios)
Perímetro ferial	Aproximadamente 600 metros lineales

Número de stands	500 stands predecorados
Dimensión de stands	3.00 m x 2.00 m (6 m ² por stand)
Aforo máximo simultáneo	10,000 personas

Colindancias del espacio ferial:

ORIENTACIÓN	COLINDANCIA
Norte	Catedral del Cusco y Portal de Carnes
Sur	Iglesia de la Compañía de Jesús y Portal de la Compañía
Este	Portal de Panes y acceso a Calle Triunfo
Oeste	Portal de Harinas y Municipalidad Provincial

1.3 Fechas, Horarios y Programación

El evento se desarrollará durante cuatro días consecutivos, con programación diferenciada que incluye actividades para público general, profesionales del sector y compradores internacionales.

CONCEPTO	DETALLE
Fechas del evento	02 al 06 de noviembre de 2026 (Lunes a Viernes)
Duración	5 días
Horario general	09:00 a 22:00 horas
Ceremonia de inauguración	Lunes 02 de noviembre, 10:00 horas
Ceremonia de clausura	Viernes 06 de noviembre, 18:00 horas

Programación por día:

FECHA	DÍA	ACTIVIDADES PRINCIPALES
02 nov	Lunes	Inauguración oficial, inicio Taza de Excelencia, campeonatos SCA
03 nov	Martes	Rueda de Negocios Internacional PROMPERU / Evaluación Taza de Excelencia / Congreso, Foro, Charlas Café
04 nov	Miercoles	Rueda de Negocios Internacional PROMPERU / Evaluación Taza de Excelencia, Campeonatos SCA / Congreso, Charlas Cafe
05 nov	Jueves	Rueda de Negocios Nacional, Simposio Turismo Rutas del Café, Campeonatos Latte Art y Filtrados, Noche del Café
06 nov	Viernes	Foro Financiero Café, Premiaciones, Clausura

1.4 Participantes Cafetaleros Nacionales

Regiones participantes en versiones anteriores y nuevos participantes

Organizaciones de productores representativas:

La región cuenta con más de 180 organizaciones de productores de café, entre cooperativas, asociaciones y centrales. Las principales son:

ORGANIZACIÓN / Zonas Productoras	PROVINCIA	SOCIOS APROX./ Prod.
Central de Cooperativas COCLA	La Convención	2,000
Cooperativa Agraria Cafetalera Maranura	La Convención	650
Cooperativa Agraria Cafetalera Valle Inca	Calca	1100
Cooperativa Agraria Cafetalera Jose Olaya	La Convención	700
Cooperativa Agraria Cafetalera Huadquiña	La Convención	1,200
Cooperativa Agraria Cafetalera San Fernando	La Convención	500
Cooperativa Agraria Cafetalera Incawasi	La Convención	500
Cooperativa Alto Urubamba	La Convención	950
Asociación de Productores de Yanatile	Calca	600
Cooperativa Agroindustrial Valle Kosñipata	Paucartambo	450

Cooperativa Agraria Cafetalera Aguilayoc	La Convención	500
Empresa AICASA	La Convención	500
Empresa Huancaruna	La Convención	500
Empresa Cafetalera Amazónica	La Convención	450
Empresa Caravela	La Convención	350
Empresa HVC	La Convención	300
Empresa CORA	La Convención	300
Empresa Romero Trading.	La Convención	300
Empresas agrupadas Mypes La Convención	La Convención	1000
Region Norte:	Cajamarca, Amazonas, San Martín, Piura y Lambayeque	120,000
Region Centro	Junín, Pasco, Huánuco y Ucayali	70,000
Region Sur	Puno, Ayacucho y Apurímac	30,000

1.5 Participantes Esperados

FICAFÉ Cusco 2026 convocará a diversos actores de la cadena de valor del café, desde productores hasta consumidores finales, incluyendo una importante delegación internacional.

TIPO DE PARTICIPANTE	CANTIDAD	PROCEDENCIA
Visitantes totales (5 días)	80,000+	Nacional e internacional
Expositores (stands)	400	Cusco y otras regiones
Compradores internacionales	80+	15 países (EE.UU., Europa, Asia)
Compradores nacionales	100+	Tostadoras, cafeterías, distribuidores
Productores participantes	1,500+	Cusco y otras regiones cafetaleras
Jurados Taza de Excelencia	25	Q Graders internacionales
Competidores campeonatos	200+	Nacional (baristas, catadores)
Prensa y medios	100+	Nacional e internacional
Delegaciones institucionales	50+	Gobiernos regionales, ministerios, cooperación

Países de procedencia de compradores internacionales:

Se espera la participación de compradores de los siguientes países, en coordinación con PROMPERÚ y ACE (Alliance for Coffee Excellence):

AMÉRICA	EUROPA	ASIA - OCEANÍA
Estados Unidos	Alemania	Japón
Canadá	Reino Unido	Corea del Sur
México	Francia	China
Argentina	Italia	Taiwán
Chile	Países Nórdicos	Filipinas
Colombia	España	Australia

Meta comercial: USD 5 millones en intenciones de compra durante las ruedas de negocios, superando los USD 3.2 millones alcanzados en la edición 2024.

II. FUNDAMENTACIÓN ESTRATÉGICA

2.1 Antecedentes

La Feria Internacional de Cafés Especiales del Perú (FICAFÉ) es el evento más importante del sector cafetalero nacional, declarado de interés nacional mediante Ley N° 30658. Desde su primera edición, ha consolidado su posición como plataforma de articulación comercial, intercambio de conocimientos y promoción del café peruano.

Historial de ediciones anteriores:

EDICIÓN	AÑO / SEDE	LOGROS DESTACADOS	PARTICIPACIÓN CUSCO
I	2017 – Lima	Lanzamiento del evento	Alfonso Tejada (Rodríguez de Mendoza) - 12° Taza Excelencia
II	2018 – Lima	Consolidación de ruedas de negocios	Gemner Lozano y German Carranza preseleccionados
III	2019 - Lima	Expansión internacional	5 representantes en primera selección
IV	2020 - Virtual	Adaptación pandemia COVID-19	Gemner Lozano entre seleccionados
V	2021 - Híbrido	Récord de participación	Andrés Torres 5° lugar (89.09 pts), Nilson Silva 10°, Lenin Torres 21°
VI	2022 - Cajamarca	Primera edición descentralizada	Nilson Silva 21° lugar (87.42 pts)
VII	2023 - San Martín	USD 2.8M en negocios	3 finalistas de 40: 10°, 12° y 21° lugar
VIII	2024 - Junín	USD 3.2M en negocios	Múltiples finalistas Taza de Excelencia
IX	2025 - Amazonas	USD 3'049,337 Subasta de Cafés Especiales	3er Gilber Huayllas, 4to puesto Jhenri Chavez, 5to lugar Dwight Aguilar y 6to lugar Elizabet Navarro.
X	2026 - CUSCO	Meta: USD 5M en negocios	SEDE ORGANIZADORA

Reconocimientos del café cusqueño:

La región Cusco ha destacado consistentemente en los concursos nacionales de calidad, posicionándose como una de las principales regiones productoras de cafés de especialidad:

- **Taza de Excelencia:** 4 de las últimas 6 ediciones han sido ganadas por productores cusqueños.
- **Bicampeón Nacional:** Cusco es cuna del único bicampeón nacional de cafés especiales.
- **Puntajes destacados:** Lotes cusqueños han alcanzado puntajes superiores a 89 puntos SCA.
- **Reconocimiento internacional:** Compradores de EE.UU., Europa y Asia buscan activamente café de La Convención.

2.2 Diagnóstico de la Situación Actual

El sector cafetalero cusqueño presenta fortalezas significativas pero también desafíos que deben abordarse para maximizar el potencial de FICAFÉ 2026.

Análisis FODA del sector cafetalero cusqueño:

FORTALEZAS	DEBILIDADES
1. Condiciones agroecológicas excepcionales (1,200- 2,2400 msnm)	1. Solo 30% de cooperativas con equipos modernos de beneficio

2. Microclimas diversos que generan perfiles de taza únicos 3. 36,000 familias productoras organizadas en 18+ cooperativas 4. Historial de reconocimientos en Taza de Excelencia 5. Marca Cusco asociada a turismo de alto valor 6. Tradición cafetalera de más de 100 años	2. 70% de producción vendida como café convencional 3. Déficit de catadores Q Grader certificados en la región 4. Limitada conectividad digital en zonas productoras 5. Vías de acceso deficientes a comunidades cafetaleras 6. Escasa cultura de innovación tecnológica
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
1. Mercado global de cafés especiales crece 12% anual 2. 3.5 millones de turistas visitan Cusco anualmente 3. Tecnologías IoT y blockchain para trazabilidad 4. Cooperación internacional activa (GIZ, SECO, PNUD) 5. Boom gastronómico peruano impulsa consumo interno 6. Ley Cafetea Perú promueve consumo nacional	1. Cambio climático afecta zonas de producción 2. Plagas como roya y broca del café 3. Competencia de otras regiones cafetaleras 4. Volatilidad de precios internacionales 5. Migración juvenil hacia zonas urbanas 6. Cultivos alternativos (coca ilegal en algunas zonas)

2.3 Problemas Identificados por Segmento de Cliente

Para diseñar una feria que genere valor real, se han identificado los principales problemas que enfrentan los diferentes segmentos de clientes:

B2C - Consumidores finales y visitantes:

Nº PROBLEMA	DESCRIPCIÓN
1 Desconocimiento del producto	Los visitantes no distinguen entre café convencional y de especialidad, ni comprenden los perfiles de taza.
2 Experiencia limitada	Falta de espacios interactivos para catar, aprender y vivir la experiencia del café de origen.
3 Acceso a información	Dificultad para conocer el origen, proceso y trazabilidad del café que consumen.
4 Precios poco claros	No comprenden por qué el café de especialidad tiene un precio superior al convencional.
5 Conexión con el productor	Escasa oportunidad de conocer las historias y rostros detrás del café que compran.

B2B - Compradores mayoristas, tostadoras y exportadores:

Nº PROBLEMA	DESCRIPCIÓN
1 Falta de estándares uniformes	Variabilidad en especificaciones técnicas (humedad, defectos, tamaño de grano) entre proveedores.
2 Disponibilidad irregular	Quiebres de stock, falta de previsión de oferta y dificultad para asegurar volúmenes constantes.
3 Complejidad transaccional	Múltiples pagos, varias guías por compra consolidada, procesos burocráticos extensos.
4 Trazabilidad limitada	Dificultad para rastrear el origen exacto del lote, proceso de beneficio y certificaciones.
5 Logística deficiente	Problemas de transporte desde zonas productoras, tiempos de entrega impredecibles.

6	Falta de información de mercado	Desconocimiento de tendencias, precios de referencia y demanda internacional.
---	--	---

2.4 Oportunidades Identificadas

FICAFÉ Cusco 2026 representa una oportunidad única para abordar los problemas identificados y generar valor para todos los actores de la cadena:

Nº OPORTUNIDAD	ESTRATEGIA PROPUESTA
1 Localización estratégica	Aprovechar los 3.5M de turistas anuales y la marca “Café Cusco” para posicionar el café cusqueño.
2 Demanda de especialidad	Conectar a productores con compradores que buscan cafés de origen con perfiles diferenciados.
3 Innovación tecnológica	Implementar blockchain para trazabilidad, IoT para monitoreo y plataformas digitales de comercio.
4 Turismo cafetalero	Desarrollar rutas del café que complementen la oferta turística tradicional de Cusco y Perú
5 Cooperación internacional	Canalizar recursos de SECO, GIZ, PNUD hacia fortalecimiento de capacidades.
6 Consumo interno creciente	Impulsar la Ley Cafetea Perú para incrementar el consumo nacional de café de especialidad.

2.5 Hipótesis de Valor

FICAFÉ Cusco 2026 se fundamenta en la siguiente hipótesis de valor, que será validada mediante indicadores medibles:

SI FICAFÉ Cusco 2026 implementa una estrategia integral de articulación comercial, fortalecimiento de capacidades técnicas, innovación tecnológica y posicionamiento de marca,

ENTONCES se generará:

RESULTADO ESPERADO	META CUANTITATIVA	INDICADOR
Articulación comercial efectiva	≥ USD 5 millones	Intenciones de compra
Nuevos vínculos comerciales	≥ 500 productores	Citas B2B realizadas
Capacidades técnicas fortalecidas	≥ 200 técnicos	Certificaciones emitidas
Innovación demostrada	≥ 20 tecnologías	Exhibiciones en Pabellón Tech
Posicionamiento de marca	≥ 50,000 menciones	Alcance en medios y RRSS

III. MARCO NORMATIVO Y TÉCNICO

FICAFÉ Cusco 2026 se sustenta en un sólido marco normativo que abarca desde compromisos internacionales hasta normativas regionales específicas, garantizando su viabilidad legal e institucional.

3.1 Marco Legal Internacional

INSTRUMENTO	RELEVANCIA PARA FICAFÉ
Agenda 2030 – ODS	ODS 1 (Fin pobreza), ODS 2 (Hambre cero), ODS 8 (Trabajo decente), ODS 12 (Producción responsable), ODS 13 (Acción climática)
Acuerdo de París	Compromisos de reducción de emisiones; café sostenible como estrategia de mitigación.
Convenio de Diversidad Biológica	Conservación de variedades nativas de café y ecosistemas cafetaleros.

Organización Internacional del Café (OIC)	Estándares internacionales de calidad, estadísticas de mercado, promoción del consumo.
--	--

3.2 Marco Legal Nacional

Normas específicas del sector café:

NORMA	CONTENIDO Y APLICACIÓN
Ley N° 30658	Declara de INTERÉS NACIONAL la Feria Internacional de Cafés Especiales del Perú (FICAFÉ). Dispone la coordinación entre MINAGRI, MINCETUR, Cultura, gobiernos regionales y locales.
D.S. N° 010-2019-MINAGRI	Aprueba el Plan Nacional de Acción del Café Peruano 2019-2030. Establece lineamientos estratégicos para fortalecer competitividad del sector.
Ley N° 31078 "Cafetea Perú"	Promueve, difunde e incentiva el consumo del café peruano. Fomenta su reconocimiento como producto de excelencia nacional.
D.S. N° 010-2022-MINCETUR	Establece directrices para promover el consumo de café de especialidad en eventos oficiales de nivel nacional e internacional.
R.M. N° 433-2023-MIDAGRI	Aprueba lineamientos para la organización de ferias agropecuarias. Establece estándares de calidad, inocuidad y buenas prácticas.

Normas generales aplicables:

NORMA	CONTENIDO Y APLICACIÓN
Constitución Política del Perú	Art. 88: Apoyo al desarrollo agrario. Art. 192: Competencias de gobiernos regionales en promoción del desarrollo económico.
Ley N° 27867	Ley Orgánica de Gobiernos Regionales. Faculta a los GORE a promover actividades económicas y organizar eventos de promoción.
Ley N° 27972	Ley Orgánica de Municipalidades. Competencias en ordenamiento territorial, autorizaciones y servicios públicos.
D.L. N° 1062	Ley de Inocuidad de los Alimentos. Establece el marco sanitario para eventos con expendio de alimentos.
Ley N° 28976	Ley Marco de Licencia de Funcionamiento. Requisitos para autorizaciones temporales de ferias.
D.S. N° 066-2007-PCM	Reglamento de Inspecciones Técnicas de Seguridad en Edificaciones. Aplicable a espacios de concentración masiva.

3.3 Marco Legal Regional

NORMA	CONTENIDO Y APLICACIÓN
Ordenanza Regional N° XXX-2025-CR/GRC.CUSCO	(EN TRÁMITE) Declaratoria de interés regional de FICAFÉ Cusco 2026. Faculta la asignación presupuestal y conformación del Comité Organizador.
Plan de Desarrollo Regional Concertado Cusco al 2030	Eje estratégico de desarrollo económico. Prioriza cadenas productivas agrícolas con potencial exportador.
Plan Estratégico Institucional GORE Cusco	Objetivo estratégico de fortalecimiento de cadenas productivas. Incluye café como producto bandera regional.
ROF del Gobierno Regional de Cusco	Define competencias de la Gerencia Regional de Desarrollo Económico y Dirección Regional de Agricultura.

3.4 Competencias Institucionales

Las siguientes instituciones tienen competencias y roles definidos en la organización de FICAFÉ Cusco 2026:

INSTITUCIÓN	ROL	COMPETENCIAS ESPECÍFICAS
Gobierno Regional de Cusco	Organizador principal	Planificación, presupuesto, coordinación interinstitucional, ejecución.
MIDAGRI	Ente rector sectorial	Asistencia técnica, políticas del sector café, articulación nacional.
PROMPERÚ	Promoción internacional	Convocatoria de compradores, ruedas de negocios, marca país.
MINCETUR	Turismo y comercio exterior	Integración con oferta turística, promoción de exportaciones.
DEVIDA	Desarrollo alternativo	Financiamiento de proyectos productivos en zonas de intervención.
ACE (Alliance for Coffee Excellence) CCC	Taza de Excelencia	Organización técnica del concurso, jurados internacionales, subasta.
SENASA	Sanidad agraria	Control fitosanitario, certificaciones de calidad, inspecciones.
DIGESA / DIRESA	Salud ambiental	Supervisión de inocuidad alimentaria, autorizaciones sanitarias.
Municipalidad Provincial Cusco	Autorización territorial	Permisos de uso de espacio público, ordenamiento urbano, seguridad ciudadana.
UNSAAC / UNIQ	Academia e investigación	Investigación aplicada, capacitación, certificaciones técnicas.
INDECI / Bomberos	Gestión de riesgos	Inspección técnica de seguridad, planes de evacuación, contingencia.
PNP	Seguridad pública	Resguardo del evento, control de accesos, patrullaje perimetral.

Coordinación interinstitucional:

La Ley N° 30658 establece expresamente la obligación de coordinación entre las entidades mencionadas para la realización de FICAFÉ. El Gobierno Regional de Cusco, como organizador de la edición 2026, liderará la articulación mediante:

- **Convenios interinstitucionales** con cada entidad participante.
- **Comité Organizador** con representantes de todas las instituciones.
- **Mesas de trabajo técnicas** por ejes temáticos (comercial, técnico, logístico, comunicaciones).
- **Sistema de seguimiento** de compromisos y avances.

El marco normativo vigente respalda plenamente la realización de FICAFÉ Cusco 2026 y faculta al Gobierno Regional para liderar su organización con el apoyo de las instituciones competentes.

IV. OBJETIVOS DEL PLAN

4.1 Objetivo General

Posicionar a la región Cusco como referente internacional en la producción y comercialización de cafés de especialidad, mediante la realización de la X Feria Internacional de Cafés Especiales del Perú – FICAFÉ 2026, que facilite la articulación comercial, fortalezca capacidades técnicas, promueva la innovación tecnológica y consolide la marca "Café Cusco" en los mercados nacional e internacional.

4.2 Objetivos Específicos

Los objetivos específicos se han estructurado en seis ejes estratégicos, cada uno con metas cuantificables e indicadores de verificación:

OE	OBJETIVO ESPECÍFICO	META	INDICADOR
OE1	Facilitar el acceso de productores de café de especialidad a mercados internacionales mediante ruedas de negocios estructuradas con compradores de alto valor.	≥ USD 5 millones en intenciones de compra	Actas de intención firmadas, valor total registrado
OE2	Incrementar la competitividad del sector cafetalero mediante campeonatos que eleven los estándares técnicos de producción, procesamiento y preparación.	≥ 200 competidores en 6 campeonatos nacionales	Registros de inscripción, resultados oficiales
OE3	Posicionar lotes de café de especialidad de productores seleccionados del país, mediante la X Taza de Excelencia Perú, con participación de jurados internacionales.	≥ 5 lotes cusqueños en Top 10 nacional	Resultados oficiales Taza de Excelencia ACE
OE4	Fortalecer capacidades técnicas de productores, técnicos y profesionales del sector mediante programas de capacitación y certificación.	≥ 500 personas capacitadas, ≥ 50 certificadas	Registros Academia FICAFÉ, certificados emitidos
OE5	Promover la innovación tecnológica en el sector cafetalero mediante la demostración de soluciones aplicables en campo y procesamiento.	≥ 20 tecnologías demostradas, ≥ 10 alianzas tech	Catálogo Pabellón Innovación, convenios firmados

4.3 Alineamiento Estratégico

Los objetivos de FICAFÉ Cusco 2026 se alinean con los instrumentos de planificación nacional, sectorial y regional:

INSTRUMENTO	OBJETIVO/EJE	VINCULACIÓN FICAFÉ
Plan Nacional de Competitividad y Productividad	OP3: Innovación y transferencia tecnológica	OE5: Pabellón de Innovación
Plan Nacional de Acción del Café 2019-2030	Eje 2: Acceso a mercados	OE1: Ruedas de negocios
Política Nacional Agraria 2021-2030	OP4: Competitividad agraria	OE2, OE3: Campeonatos, Taza Excelencia
Plan de Desarrollo Regional Concertado Cusco 2030	Eje: Desarrollo económico sostenible	Todos los OE
Agenda 2030 – ODS	ODS 8: Trabajo decente y crecimiento	OE1, OE4: Comercio, capacitación
Ley N° 30658 – FICAFÉ	Promoción del café especial peruano	Todos los OE

4.4 Relación Medios-Fines

La siguiente matriz presenta la relación entre los objetivos específicos (medios) y los resultados esperados (fines):

OBJETIVO MEDIO (Actividades principales)	FIN (Resultado esperado)
OE1 Ruedas de negocios, matchmaking B2B, misiones comerciales	Incremento de exportaciones de café cusqueño de especialidad
OE2 Campeonatos: 2 Campeonatos SCA: Cup Tasters – Catación, Brewers Cup – Filtrados. 3 Campeonatos SCA Regional : Barista, Latte Art, AeroPress	Elevación de estándares técnicos en toda la cadena de valor
OE3 Taza de Excelencia con jurados internacionales y subasta	Reconocimiento internacional del café cusqueño premium
OE4 Academia FICAFÉ, talleres, congreso, certificaciones Q Grader	Capital humano calificado para el sector cafetalero
OE5 Pabellón de innovación, hackathon (retos, , laboratorio móvil, plataforma digital, tendencia inteleción, transacción.	Adopción de tecnologías que mejoren productividad y calidad

V. GOBERNANZA Y ORGANIZACIÓN

La organización de FICAFÉ Cusco 2026 requiere una estructura de gobernanza clara, con roles definidos en cuanto al núcleo organizativo y demás stakeholder, se convocará a diferentes actores convocando a los diferentes actores de las entidades públicas y privadas relacionados a la cadena valor del Café, mecanismos de coordinación efectivos y alianzas estratégicas que garanticen el éxito del evento, la propuesta es de la siguiente manera.

5.1 Estructura Organizativa

FICAFÉ Cusco 2026 se organiza bajo una estructura de tres niveles: estratégico, táctico y operativo.

Nivel Estratégico - Comité de Honor:

CARGO	INSTITUCIÓN	ROL
Presidente de Honor	Gobernador Regional de Cusco	Representación máxima
Vicepresidente de Honor	Ministro de Desarrollo Agrario y Riego	Respaldo sectorial
Miembro de Honor	Alcalde Provincial del Cusco	Autorización territorial

Nivel Táctico - Comité Organizador - Coorganizador:

CARGO	RESPONSABLE	FUNCIONES PRINCIPALES
NIVEL ESTRATEGICO		
Coordinador General	Director Regional de Agricultura	Dirección general, decisiones estratégicas, representación institucional
Vicepresidente 1	FENCAAP	Coordinación técnica agropecuaria, enlace con productores
Vicepresidente 2	FENPCAP	Coordinación técnica agropecuaria, enlace con productores
Fiscal	Director General de la Dirección General de Desarrollo Empresarial PRODUCE	Normativa, acuerdos y procedimientos, legalidad en ejecución Feria.
Secretario	Gerente Regional de Desarrollo Económico	Planificación integral, seguimiento de avances, gestión de equipos
Coordinador Técnico	Especialista en café / Agrónomo	Taza de Excelencia, campeonatos, control de calidad
Coordinador Comercial	Representante PROMPERÚ / MINCETUR	Ruedas de negocios, convocatoria compradores, exportaciones
Coordinador de Logística	Funcionario Gerencia General GORE	Infraestructura, montaje, servicios básicos, proveedores
Coordinador de Comunicaciones	Jefe Oficina de Imagen GORE	Plan de medios, prensa, redes sociales, protocolo
Coordinador de Innovación	Representante UNSAAC/UNIQ/Sector Tech	Pabellón tech, hackathon, plataforma digital, academia
Coordinador de Seguridad	Representante PNP / Seguridad Ciudadana	Plan de seguridad, control de accesos, emergencias
Asesor Legal	Procurador / Asesor Legal GORE	Convenios, contratos, normativa, autorizaciones

Nivel Operativo - Equipos de Trabajo:

EQUIPO	RESPONSABLE	Nº PERSONAS	ÁMBITO
Equipo Técnico Taza de Excelencia	Coord. Técnico + ACE	40	Concursos, jurados, subasta

Equipo de Campeonatos	Coord. Técnico	20	6 campeonatos nacionales
Equipo Comercial B2B	Coord. Comercial	10	Ruedas, matchmaking
Equipo de Montaje y Logística	Coord. Logística	30	Infraestructura, servicios
Equipo de Prensa y RRSS	Coord. Comunicaciones	8	Medios, contenido digital
Equipo de Protocolo y Atención	Coord. Comunicaciones	15	VIP, invitados, anfitriones
Equipo de Innovación	Coord. Innovación	12	Tech, hackathon, academia
Equipo de Seguridad y Emergencias	Coord. Seguridad	50	Control, vigilancia, primeros auxilios
Voluntariado	Coord. General	100	Apoyo general, orientación
TOTAL EQUIPO HUMANO	-	260+	-

SUB COMISIONES

N.º	Subcomisión	Funciones principales
1	Subcomisión de Organización General y Secretaría Técnica	Coordinar la ejecución integral de FICAFÉ, seguimiento de acuerdos del Comité Organizador, articulación interinstitucional, control de cronograma y elaboración de informes técnicos.
2	Subcomisión de Administración, Presupuesto y Logística	Gestionar presupuesto, contrataciones, adquisiciones, auspicios, cooperación, servicios generales, equipamiento y rendición de cuentas.
3	Subcomisión de Infraestructura y Acondicionamiento del Campo Ferial	Planificar e implementar stands, pabellones, escenarios, señalización, servicios básicos, accesibilidad y acondicionamiento del recinto ferial.
4	Subcomisión de Protocolo, Relaciones Institucionales y Voluntariado	Organizar actos protocolares, acreditaciones, recepción de autoridades, invitados nacionales e internacionales y gestión del voluntariado.
5	Subcomisión de Promoción, Marketing y Comunicaciones	Diseñar y ejecutar estrategias de difusión, prensa, publicidad, redes sociales, imagen institucional y cobertura de las actividades de FICAFÉ.
6	Subcomisión de Expositores, Gestión Comercial y Ruedas de Negocios	Convocar y gestionar la participación de productores, cooperativas, empresas y auspiciadores; organizar ruedas de negocios B2B, matchmaking y seguimiento de acuerdos comerciales.
7	Subcomisión de Concursos y Campeonatos de Café	Organizar la Taza de Excelencia Cusco, campeonatos nacionales y regionales de Barismo, Brewers Cup, Latte Art, AeroPress y demás concursos especializados.
8	Subcomisión Académica, Innovación y Transferencia Tecnológica	Organizar congresos internacionales, foros, conferencias, Academia FICAFÉ, pabellón de innovación, startups, hackathones y actividades de capacitación.
9	Subcomisión de Turismo, Hospitalidad y Rutas del Café	Coordinar rutas del café, experiencias vivenciales, articulación con hoteles, restaurantes, cafeterías de especialidad, operadores turísticos y atención a visitantes.

10	Subcomisión de Seguridad, Salud y Monitoreo de Resultados	Implementar planes de seguridad, defensa civil, atención médica, gestión de riesgos, control de aforo y evaluación de indicadores de impacto, participación y satisfacción.
----	--	---

5.2 Mecanismos de Coordinación

Para garantizar una coordinación efectiva, se establecen los siguientes mecanismos:

Reuniones programadas:

TIPO DE REUNIÓN	FRECUENCIA	PARTICIPANTES	PERÍODO
Comité de Honor	Trimestral	Autoridades de alto nivel	Dic 2025 - Nov 2026
Comité Organizador	Mensual → Quincenal	Todos los coordinadores	Ene-Ago / Sep-Oct 2026
Comité Organizador	Diaria	Todos los coordinadores	Nov 2026 (evento)
Mesas Técnicas Temáticas	Quincenal	Equipos especializados	Mar-Oct 2026
Reuniones con Aliados	Mensual	Coorganizadores, cooperación	Ene-Oct 2026

Herramientas de gestión:

- **Plataforma de seguimiento:** Sistema digital para monitoreo de avances, tareas y compromisos (Trello/Asana o similar).
- **Comunicación oficial:** Correo institucional ficafe2026@regioncusco.gob.pe y grupo de coordinación en WhatsApp/Telegram.
- **Repositorio documental:** Carpeta compartida en la nube con actas, informes, contratos y materiales.
- **Tablero de indicadores:** Dashboard con KPIs actualizados en tiempo real durante el evento.
- **Informes de avance:** Reportes mensuales al Comité Organizador y trimestrales al Comité de Honor.

5.3 Alianzas Estratégicas

El éxito de FICAFÉ Cusco 2026 depende de alianzas sólidas con instituciones públicas, privadas y de cooperación internacional:

Instituciones Coorganizadoras:

INSTITUCIÓN	APORTE PRINCIPAL	FORMALIZACIÓN
FENPCAP – FENECAAP	Convocatoria de productores, representación gremial, logística de participantes	Convenio marco
Central de Café y Cacao del Perú	Articulación de cooperativas, muestras de café, apoyo técnico	Convenio marco
ACE (Alliance for Coffee Excellence)	Organización técnica Taza de Excelencia, jurados internacionales, subasta	Contrato de servicios
Mesa Técnica Regional del Café y Cacao	Coordinación de actores locales, validación técnica, difusión	Acta de compromiso
PROMPERÚ	Convocatoria de compradores internacionales, ruedas de negocios, marca país	Convenio interinstitucional

Instituciones Aliadas:

INSTITUCIÓN	APORTE PRINCIPAL	TIPO DE ALIANZA
-------------	------------------	-----------------

DEVIDA	Financiamiento de componentes en zonas de intervención, apoyo logístico	Transferencia sectorial
MIDAGRI	Asistencia técnica, políticas sectoriales, respaldo institucional	Coordinación sectorial
RREE	Ministerio de Relaciones Exteriores	Coordinación sectorial
MINCETUR	Promoción turística, integración con oferta regional, marca Perú	Convenio interinstitucional
UNSAAC	Investigación, capacitación, certificaciones técnicas, voluntariado	Convenio marco
UNIQ	Universidad Intercultural de Quillabamba	Convenio marco
Cámara de Comercio Cusco	Articulación empresarial, difusión, networking	Alianza institucional
Municipalidad Provincial Cusco	Autorizaciones, seguridad ciudadana, servicios municipales	Convenio específico

Cooperación Internacional:

ORGANISMO	LÍNEAS DE APOYO POTENCIAL	GESTIÓN
PNUD	Fortalecimiento de capacidades, desarrollo sostenible, ODS	En coordinación
GIZ (Alemania)	Asistencia técnica en producción sostenible, cambio climático, certificaciones	Por gestionar
Solidaridad	Sostenibilidad, certificaciones, comercio justo	Por gestionar
JICA (Japón)	Transferencia tecnológica, mejora de calidad, acceso mercado japonés	Por gestionar
Cooperación SUIZA PERU – SECO	Transformar el festival en una plataforma estratégica de aprendizaje, innovación y comercio que impulse la competitividad del café de especialidad peruano.	Por gestionar

Instituciones Colaboradoras:

Las siguientes instituciones brindarán apoyo operativo durante el evento:

INSTITUCIÓN	TIPO DE COLABORACIÓN
Policía Nacional del Perú - XI Macro Región	Seguridad perimetral, control de multitudes, resguardo de autoridades
Compañía de Bomberos del Cusco	Prevención de incendios, plan de emergencias, primeros auxilios
SAMU / DIRESA Cusco	Puesto de salud, atención de emergencias médicas, ambulancia
INDECI	Inspección técnica de seguridad, plan de evacuación, señalética
Ejército del Perú	Apoyo logístico eventual, seguridad complementaria
Cruz Roja Peruana – Cusco	Voluntarios de primeros auxilios, brigadas de emergencia
Universidades (voluntariado)	Estudiantes de turismo, gastronomía, agronomía, comunicaciones como voluntarios

5.4 Cronograma de Conformación del Comité Organizador

ACTIVIDAD	FECHA LÍMITE	RESPONSABLE
Emisión de Resolución Ejecutiva Regional de conformación	15 mayo 2026	Gobernador Regional
Primera reunión del Comité Organizador	26 mayo 2026	Coordinador General
Segunda Reunion del Comité Organizador	12 de Junio 2026	

Designación formal de coordinadores	12 junio 2026	Presidente Comité Organizador
Firma de convenios con coorganizadores principales	20 junio 2026	Asesor Legal + Coordinadores
Conformación de equipos operativos	30 Junio 2026	Cada Coordinador de área
Gestión de alianzas con cooperación internacional	30 junio 2026	Coordinador General + OCIT
Convocatoria y selección de voluntarios	30 septiembre 2026	Coordinador General + Universidades

La estructura organizativa propuesta garantiza una gestión eficiente, con roles claros y mecanismos de coordinación que permitirán ejecutar con éxito la X FICAFÉ Cusco 2026

VI. DISEÑO FERIAL Y USO DE INSTALACIONES

El diseño ferial de FICAFÉ Cusco 2026 maximiza el uso del espacio disponible en la Plaza de Armas del Cusco, garantizando una experiencia fluida para visitantes, expositores y compradores, cumpliendo con las normativas de seguridad y preservación del patrimonio histórico.

6.1 Zonificación del Espacio Ferial

La Plaza de Armas del Cusco (aproximadamente 10,000 m²) se organizará en zonas funcionales diferenciadas para optimizar la experiencia de todos los participantes:

Distribución general de zonas:

Nº ZONA	ÁREA m ²	STANDS	UBICACIÓN	DESCRIPCIÓN
1 EXPOSICIÓN COMERCIAL	3,600	400	Perímetro plaza	Stands de productores, cooperativas y tostadoras
2 PABELLÓN REGIONAL CUSCO	600	50	Portal Harinas	Productores cusqueños destacados, cooperativas sede
3 PABELLÓN DE INNOVACIÓN	400	25	Portal Panes	Tecnología, startups, IoT, blockchain, soluciones digitales
4 ESCENARIO PRINCIPAL	300	-	Centro plaza	Inauguración, premiaciones, shows
5 ARENA DE CAMPEONATOS	500	-	Frente Catedral	Campeonatos barismo, latte art, filtrados, catación.
6 SALA TAZA DE EXCELENCIA	350	-	Machupicchu	Catación oficial, jurados internacionales, subasta
7 CENTRO RUEDAS DE NEGOCIOS	400	-	Centro de Convenciones Cusco	Mesas B2B, salas reuniones, matchmaking comercial
8 ACADEMIA FICAFÉ	300	-	Paraninfo UNSAAC	Talleres, capacitaciones, certificaciones, congreso
9 LABORATORIO MÓVIL CALIDAD	150	-	Junto Pab. Innov.	Análisis muestras, demostración equipos, catación exprés
10 ZONA GASTRONÓMICA	500	20	Plaza Regocijo	Food trucks, cafeterías, maridajes café-gastronomía
11 ZONA DE EXPERIENCIAS	400	5	Centro-sur plaza	Catas abiertas, barras degustación, activaciones marca
12 ÁREA DE SERVICIOS	300	-	Esquinas plaza	Info, primeros auxilios, punto seguro, SSHH
13 ÁREA VIP / PRENSA	200	-	Portal Compañía	Sala prensa, atención autoridades, entrevistas
14 CIRCULACIÓN Y ESPACIOS	2,000	-	Pasillos	Corredores principales, zonas descanso, encuentro
- TOTAL ÁREA FERIAL	10,000	500	-	Plaza de Armas completa

Especificaciones técnicas de stands:

TIPO DE STAND	DIMENSIÓN	ÁREA	CANT.	EQUIPAMIENTO INCLUIDO
Stand Estándar Productor	3.00 x 2.00 m	6 m ²	350	Mesa, 2 sillas, conexión eléctrica, iluminación básica

TIPO DE STAND	DIMENSIÓN	ÁREA	CANT.	EQUIPAMIENTO INCLUIDO
Stand Premium Cooperativa	4.00 x 3.00 m	12 m ²	80	Mobiliario completo, vitrina exhibición, WiFi dedicado
Stand Doble Institucional	6.00 x 3.00 m	18 m ²	40	Diseño personalizado, pantalla LED, almacén
Stand Isla Patrocinador	5.00 x 5.00 m	25 m ²	10	Diseño exclusivo, área demo, almacén privado
Food Truck / Gastronómico	4.00 x 2.50 m	10 m ²	20	Conexión agua/desagüe, eléctrica reforzada, extractor

6.2 Flujos y Accesos

El sistema de flujos garantiza la circulación ordenada de visitantes, expositores, compradores VIP y vehículos de servicio, minimizando congestiones y facilitando la evacuación en caso de emergencia.

Puntos de acceso principal:

Nº	ACCESO	UBICACIÓN	TIPO DE PÚBLICO	CARACTERÍSTICAS
A1	Acceso Principal Norte	Calle del Medio / Catedral	Público general	Arco de bienvenida, control de aforo, info
A2	Acceso Este	Calle Triunfo	Público general	Control de acceso, señalización
A3	Acceso Sur	Calle Loreto	Público general	Control de acceso, orientación
A4	Acceso Oeste	Calle del Almirante	Público general	Control de acceso, información turística
V1	Acceso VIP / Autoridades	Portal Compañía	VIP, prensa, autoridades	Registro dedicado, sala de espera, protocolo
B2B	Acceso Compradores B2B	Centro de Convenciones Cusco – Regocijo	Compradores registrados	Acreditación previa, acceso directo ruedas
S1	Acceso de Servicio	Calle Plateros (posterior)	Proveedores, logística	Horario restringido 05:00-09:00h, vehículos

Corredores de circulación:

CORREDOR	ANCHO	FUNCIÓN	CONEXIONES
Corredor Principal Perimetral	4.00 m	Circulación principal	Une los 4 accesos, recorre todo el perímetro
Corredor Central Norte-Sur	3.50 m	Eje principal	Conecta Catedral con Compañía, pasa por escenario
Corredor Central Este-Oeste	3.50 m	Eje transversal	Conecta Portal Panes con Portal Harinas
Corredores Secundarios	2.50 m	Acceso a zonas	Conectan zonas temáticas con corredores principales
Pasillos entre Stands	2.00 m	Circulación interna	Acceso a cada stand individual
Rutas de Evacuación	3.00 m mín.	Emergencias	4 rutas señalizadas hacia cada acceso

Horarios de acceso diferenciado:

TIPO DE ACCESO	HORARIO	DÍAS	OBSERVACIONES
Público general	09:00 - 22:00 h	Lun-Vie	Ingreso gratuito con registro
Expositores montaje	06:00 - 09:00 h	Lun-Vie	Solo con credencial de expositor

Expositores desmontaje	21:00 - 23:00 h	Sáb-Dom	Retiro de productos y materiales
Compradores B2B	08:00 - 20:00 h	Mie-Vie	Acceso prioritario a ruedas de negocios
VIP / Autoridades	08:00 - 22:00 h	Lun-Vie	Acceso irrestricto con credencial
Proveedores / Logística	05:00 - 08:00 h	Lun-Vie	Abastecimiento, solo vehículos autorizados

6.3 Aforos y Seguridad

El cálculo de aforos se realiza según la normativa vigente (D.S. N° 066-2007-PCM y RNE A.130), considerando las características del espacio patrimonial y garantizando la seguridad de todos los asistentes.

Aforo por zona:

ZONA	ÁREA m ²	FACTOR	AFORO	CRITERIO
Exposición Comercial	3,600	2.0 m ² /pers	1,800	Circulación + exhibición
Pabellón Regional + Innovación	1,000	2.0 m ² /pers	500	Exposición especializada
Escenario Principal (público)	300	0.5 m ² /pers	600	Público de pie
Arena de Campeonatos	500	1.0 m ² /pers	500	Espectadores sentados + de pie
Sala Taza de Excelencia	350	3.0 m ² /pers	115	Catación controlada
Centro Ruedas de Negocios	400	4.0 m ² /pers	100	Reuniones privadas B2B
Academia FICAFÉ	300	2.5 m ² /pers	120	Talleres y capacitaciones
Zona Gastronómica	500	1.5 m ² /pers	330	Consumo de alimentos
Zona de Experiencias + Circulación	2,400	2.5 m ² /pers	960	Activaciones + tránsito
AFORO TOTAL SIMULTÁNEO	10,000	-	5,025	Máximo permitido simultáneo

Nota: Por tratarse de espacio patrimonial UNESCO, se aplica un factor de seguridad adicional del 70% sobre el aforo teórico, resultando en un aforo máximo operativo de aproximadamente 3,500 personas simultáneas en condiciones normales y hasta 5,000 en horarios pico controlados.

Sistema de control de aforo:

- **Contadores electrónicos:** Instalados en los 4 accesos principales para monitoreo en tiempo real.
- **Brazaletes de colores:** Diferenciados por día y tipo de visitante.
- **Sistema de semáforo:** Indicadores LED en accesos (verde/amarillo/rojo).
- **Centro de monitoreo:** Dashboard en tiempo real con cámaras.

6.4 Servicios Básicos

FICAFÉ Cusco 2026 contará con infraestructura de servicios que garantice el confort y seguridad de todos los participantes:

Instalaciones eléctricas:

COMPONENTE	CAPACIDAD	ESPECIFICACIONES
Acometida principal	500 kVA	Transformador temporal, conexión red ELSE
Tableros distribución	14 unidades	1 por zona, protección diferencial
Conexión stand estándar	2.2 Kw	2 tomas 220V, 1 toma 380V opcional
Iluminación general	150 lux	Torres LED, bajo consumo
Grupo electrógeno backup	300 kVA	Activación automática ante corte

Agua y saneamiento:

SERVICIO	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES
Puntos de agua potable	8 puntos	Bebedores públicos distribuidos en plaza
Conexión agua stands gastro	20 conexiones	Agua fría, instalación temporal
Baños químicos estándar	40 unidades	Distribuidos en 4 módulos de 10
Baños químicos VIP	8 unidades	Zona VIP y prensa, con lavamanos
Baños accesibles (PCD)	4 unidades	1 por módulo, norma A.120 RNE
Servicio limpieza SSHH	Permanente	Limpieza cada 30 min en horario pico

Telecomunicaciones:

SERVICIO	CAPACIDAD	COBERTURA
WiFi público gratuito	1 Gbps	Toda la plaza, red FICAFE2026_GUEST
WiFi dedicado expositores	500 Mbps	Red segura FICAFE2026_EXPO
Fibra óptica B2B/Subasta	1 Gbps dedicado	Centro negocios, sala Taza Excelencia
Sistema de sonido	Line array	Escenario principal + 6 zonas audio
Pantallas LED informativas	6 unidades	Programación, resultados, sponsors

Servicios de atención:

SERVICIO	UBICACIÓN	HORARIO	PERSONAL
Módulos de información (4)	Cada acceso	09:00-21:00	2 anfitriones por módulo
Puesto de primeros auxilios	Centro plaza	09:00-21:00	2 paramédicos + ambulancia
Punto seguro / Niños perdidos	Junto Info A1	09:00-21:00	2 personas capacitadas
Caseta de seguridad	4 esquinas	24 horas	2 vigilantes por caseta
Centro de prensa	Portal Compañía	08:00-22:00	3 personas + equipos
Sala VIP / Autoridades	Portal Compañía	08:00-22:00	Protocolo + catering

Gestión de residuos:

TIPO	CANTIDAD	GESTIÓN
Puntos ecológicos (3 tachos)	25 puntos	Orgánico, reciclable, general - cada 40m
Contenedores residuos orgánicos	10 unidades	Borra de café para compostaje
Recojo de residuos	3 turnos/día	06:00h, 14:00h, 22:00h
Meta carbono neutro	-	Compensación de huella mediante reforestación en zonas cafetaleras

El diseño ferial de FICAFÉ Cusco 2026 integra funcionalidad, seguridad y sostenibilidad, garantizando una experiencia memorable para todos los participantes en el marco incomparable de la Plaza de Armas del Cusco.

VII. PLAN DE OPERACIONES

El Plan de Operaciones establece los protocolos, procedimientos y responsabilidades para garantizar el funcionamiento eficiente, seguro y sostenible de FICAFÉ Cusco 2026, asegurando la mejor experiencia para todos los participantes.

7.1 Protocolos de Inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Los protocolos de inocuidad alimentaria se desarrollan en cumplimiento del D.L. N° 1062 (Ley de Inocuidad de los Alimentos), D.S. N° 007-98-SA (Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario) y la R.M. N° 449-2006/MINSA (Norma Sanitaria para Aplicación del Sistema HACCP).

Marco normativo aplicable:

NORMATIVA	APLICACIÓN EN FICAFÉ 2026
D.L. N° 1062	Ley de Inocuidad de los Alimentos - Marco general de seguridad alimentaria
D.S. N° 007-98-SA	Vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
R.M. N° 449-2006/MINSA	Sistema HACCP - Análisis de peligros y puntos críticos de control
R.M. N° 363-2005/MINSA	Norma sanitaria para funcionamiento de restaurantes y afines
NTP 209.027:2013	Café verde - Requisitos de calidad y buenas prácticas
Codex Alimentarius	Estándares internacionales de seguridad alimentaria

Requisitos para expositores de alimentos y bebidas:

REQUISITO	DESCRIPCIÓN	VERIFICACIÓN
Carné de sanidad vigente	Todo manipulador de alimentos debe contar con carné sanitario emitido por DIRESA Cusco	Presentación obligatoria en acreditación
Certificado de fumigación	Stands gastronómicos con certificado vigente (máx. 6 meses)	Copia en expediente de expositor
Registro sanitario	Productos envasados deben contar con registro DIGESA vigente	Etiqueta visible con N° registro
Análisis microbiológico	Café tostado y molido: análisis de mohos, levaduras, E.coli	Certificado de laboratorio acreditado
Indumentaria adecuada	Mandil, gorro/cofia, guantes, calzado cerrado	Inspección diaria por supervisores
Capacitación BPM	Mínimo 4 horas de capacitación en manipulación de alimentos	Constancia de capacitación

Puntos críticos de control (PCC):

PCC	PROCESO	PELIGRO	LÍMITE CRÍTICO	ACCIÓN CORRECTIVA
1	Recepción de café verde	Contaminación física, mohos	Humedad $\leq 12\%$, sin defectos visibles	Rechazo de lote, cuarentena
2	Almacenamiento	Proliferación microbiana	T° ambiente, HR $\leq 65\%$	Reubicación, control ambiental
3	Tostado de café	Contaminación cruzada	Equipos limpios, T° 180-230°C	Limpieza inmediata, recalibración
4	Preparación de bebidas	Contaminación bacteriana	Agua potable, T° extracción 90-96°C	Cambio de agua, calibración
5	Servicio al público	Contaminación por manipulador	Lavado de manos, utensilios limpios	Retiro temporal, capacitación

6	Conservación alimentos	Deterioro, intoxicación	Refrigeración $\leq 4^{\circ}\text{C}$, exhibición $\leq 4\text{h}$	Descarte inmediato
---	------------------------	-------------------------	--	--------------------

Programa de inspecciones sanitarias:

TIPO DE INSPECCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE	REGISTRO
Inspección pre-evento	1 día antes	DIRESA Cusco + Comité	Acta de conformidad
Inspección diaria de stands	2 veces/día	Supervisores BPM	Check-list diario
Verificación de temperaturas	Cada 4 horas	Supervisores BPM	Registro de temperaturas
Inspección de almacenes	Diaria 06:00h	Coordinador Logística	Bitácora de almacén
Auditoría sorpresa DIGESA	Aleatoria	DIGESA / DIRESA	Acta de auditoría
Evaluación post-evento	1 día después	Comité Organizador	Informe final sanitario

7.2 Seguridad y Emergencias

El Plan de Seguridad y Emergencias se desarrolla en cumplimiento del D.S. N° 066-2007-PCM (Reglamento de Inspecciones Técnicas de Seguridad), Ley N° 28551 (Plan de Contingencia) y coordinación con INDECI, PNP, Bomberos y SAMU.

Estructura del sistema de seguridad:

COMPONENTE	CANTIDAD	UBICACIÓN	FUNCIONES
Efectivos PNP	30	Perímetro + interior	Seguridad perimetral, control multitudes, resguardo VIP
Seguridad privada	50	Accesos + zonas internas	Control accesos, vigilancia stands, rondas
Bomberos Cusco	10	Puesto fijo + móvil	Prevención incendios, primeros auxilios, rescate
SAMU / Paramédicos	6	Puesto salud + ambulancia	Atención emergencias médicas, traslados
Cruz Roja voluntarios	12	Distribuidos en zonas	Primeros auxilios básicos, orientación
Brigada de emergencia	20	Personal capacitado GORE	Evacuación, control de incidentes
Centro de monitoreo	1	Portal Compañía	Cámaras CCTV, comunicaciones, coordinación
Total Pers. Seguridad	129	-	-

Equipamiento de seguridad:

EQUIPO	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES
Cámaras CCTV	24	HD 1080p, visión nocturna, grabación 24/7
Extintores PQS 6 kg	40	1 cada 50 m ² , señalizados, inspección diaria
Extintores CO2 5 kg	15	Zona de equipos eléctricos y electrónicos
Detectores de humo	30	Carpas cerradas, almacenes, zonas de tostado
Radios de comunicación	50	Frecuencia dedicada, canal de emergencia
Megáfonos portátiles	8	Evacuación y comunicados de emergencia
Ambulancia equipada	2	SAMU tipo II, desfibrilador, oxígeno
Camillas plegables	6	Puesto salud + distribuidas en zonas
Botiquines de primeros auxilios	15	Normados, 1 por zona + reserva
Desfibriladores DEA	3	Puesto salud, centro monitoreo, arena campeonatos
Señalética de evacuación	60	Fotoluminiscente, flechas direccionales
Vallas de seguridad	200 m	Metálicas plegables, control de flujos

Protocolos de emergencia:

EMERGENCIA	ACTIVACIÓN	PROCEDIMIENTO
INCENDIO	Detector de humo / Aviso visual	1. Activar alarma 2. Evacuación zona afectada 3. Bomberos intervienen 4. Corte eléctrico selectivo 5. Evaluación de daños
SISMO	Movimiento telúrico perceptible	1. Megáfono: 'Sismo, mantenga calma' 2. Zonas seguras señalizadas 3. Post-sismo: evacuación ordenada 4. Verificación estructural
EMERGENCIA MÉDICA	Aviso de cualquier persona	1. Primeros auxilios in situ 2. Evaluación SAMU 3. Estabilización o traslado 4. Notificación a familiares 5. Registro de incidente
DISTURBIO / VIOLENCIA	Alerta de seguridad / PNP	1. Aislamiento de zona 2. PNP interviene 3. Evacuación parcial si necesario 4. Retención de involucrados 5. Informe policial
PERSONA PERDIDA (niño)	Aviso en módulo información	1. Descripción y foto si disponible 2. Aviso por altoparlantes 3. Búsqueda coordinada 4. Punto seguro 5. Entrega verificada a familiar
AMENAZA DE BOMBA	Llamada / Paquete sospechoso	1. NO tocar objeto 2. Evacuación total 3. PNP UDEX 4. Perímetro 100m 5. Autorización de retorno
CORTE DE ENERGÍA	Falla eléctrica	1. Grupo electrógeno automático (30 seg) 2. Iluminación de emergencia 3. Comunicado de calma 4. Verificación ELSE 5. Reporte de daños

Plan de evacuación (resumen):

- **Capacidad total:** 5,000 personas simultáneas, evacuación completa en máximo 8 minutos.
- **Rutas de evacuación:** 4 rutas principales (una por cada acceso), señalizadas con flechas fotoluminiscentes.
- **Puntos de encuentro:** Atrio Catedral (norte), Plaza Regocijo (este), Plazoleta Santo Domingo (sur), Calle Plateros (oeste).
- **Simulacro:** 1 simulacro previo al evento (octubre 2026) con personal y voluntarios.
- **Coordinación:** INDECI Regional, Bomberos, PNP, SAMU, Defensa Civil Municipal.

7.3 Sistema de Pagos

FICAFÉ Cusco 2026 implementará un sistema de pagos moderno, inclusivo y seguro que facilite las transacciones entre expositores, compradores y visitantes, promoviendo la formalización y trazabilidad comercial.

Modalidades de pago habilitadas:

MODALIDAD	OPERADOR	COMISIÓN	DISPONIBILIDAD
Efectivo (Soles)	-	0%	Todos los stands
Tarjeta débito/crédito	Visa, Mastercard, Amex	3.5% - 4.5%	POS en stands premium
Yape	BCP	0%	QR en todos los stands
Plin	Interbank, BBVA, Scotiabank	0%	QR en todos los stands
Transferencia bancaria	Múltiples bancos	Variable	Ruedas de negocios B2B
Dólares (USD)	-	T.C. del día	Compradores internacionales
PayPal (pagos digitales)	PayPal Inc.	5.4% + \$0.30	Subasta Taza Excelencia
Carta de crédito	Bancos corresponsales	Según banco	Exportaciones B2B

Infraestructura de pagos:

EQUIPO / SERVICIO	CANTIDAD	UBICACIÓN / CARACTERÍSTICAS
POS inalámbricos	80	Stands premium (50), zona gastronómica (20), servicios (10)
Códigos QR Yape/Plin	500	1 por stand + 100 de respaldo, material plastificado
Punto de cambio de moneda	2	Casa de cambio autorizada SBS, accesos A1 y B2B
Cajero automático móvil	2	BCP y BBVA, zona de servicios, retiro S/ y USD
WiFi dedicado pagos	1	Red segura independiente para transacciones
Centro de facturación	1	Emisión de facturas/boletas para compradores B2B

Requisitos para expositores (pagos):

- **RUC activo:** Todos los expositores deben contar con RUC en estado activo y habido.
- **Comprobantes de pago:** Obligatorio emitir boletas o facturas electrónicas (SUNAT).
- **Cuenta bancaria:** Cuenta a nombre del expositor para transferencias y depósitos.
- **Código QR propio:** Cada expositor gestiona su QR de Yape/Plin vinculado a su cuenta.
- **Capacitación:** Taller obligatorio de facturación electrónica previo al evento.

Sistema de pagos para Ruedas de Negocios B2B:

ETAPA	PROCEDIMIENTO
1. Negociación	Acuerdo de términos comerciales (precio, volumen, calidad, entrega)
2. Carta de intención	Firma de carta de intención de compra con monto estimado en USD
3. Due diligence	Verificación de documentos (RUC, certificaciones, registros sanitarios)
4. Contrato	Firma de contrato de compraventa (modelo proporcionado por PROMPERÚ)
5. Forma de pago	Transferencia bancaria, carta de crédito, PayPal (según acuerdo)
6. Registro	Registro en plataforma FICAFÉ para seguimiento y estadísticas oficiales

7.4 Limpieza y Gestión de Residuos Sólidos

El plan de limpieza y gestión de residuos sólidos se desarrolla en cumplimiento de la Ley N° 27314 (Ley General de Residuos Sólidos), D.L. N° 1278 y su reglamento, con enfoque de economía circular y meta de evento carbono neutro.

Programa de limpieza:

ACTIVIDAD	FRECUENCIA	HORARIO	RESPONSABLE
Limpieza general pre-apertura	Diaria	05:00 - 08:30 h	Empresa contratada
Barrido de corredores	Continuo	09:00 - 21:00 h	Brigada de limpieza (8 pers.)
Recojo de puntos ecológicos	Cada 2 horas	09:00 - 21:00 h	Brigada de limpieza
Limpieza de SSHH	Cada 30 min	09:00 - 21:00 h	Personal dedicado (4 pers.)
Desinfección zona gastronómica	3 veces/día	06:00, 14:00, 21:00 h	Supervisor BPM + brigada
Retiro de residuos a acopio	3 veces/día	06:00, 14:00, 22:00 h	Operarios municipales
Limpieza profunda post-cierre	Diaria	21:30 - 24:00 h	Empresa contratada
Fumigación preventiva	Pre y post evento	-	Empresa certificada

Sistema de segregación de residuos:

TIPO DE RESIDUO	COLOR	CONTENEDOR	DESTINO FINAL
Orgánicos (borra café, restos alimentos)	MARRÓN	10 contenedores 120L	Compostaje en zonas cafetaleras de Cusco
Papel y cartón	AZUL	25 contenedores 50L	Reciclaje - Asociación recicladores Cusco
Plásticos y envases	AMARILLO	25 contenedores 50L	Reciclaje - Planta de valorización
Vidrio	VERDE	10 contenedores 50L	Reciclaje - Planta de vidrio
Residuos generales	NEGRO	25 contenedores 50L	Relleno sanitario municipal
Residuos peligrosos	ROJO	5 contenedores especiales	EPS-RS autorizada (pilas, aceites, etc.)

Estimación de residuos y metas de reciclaje:

TIPO DE RESIDUO	ESTIMACIÓN kg/día	TOTAL 4 DÍAS	META RECICLAJE
Orgánicos (borra café)	500	2,000	100%
Papel y cartón	150	600	90%
Plásticos PET/HDPE	200	800	80%
Vidrio	50	200	95%
Residuos generales	300	1,200	Minimizar
TOTAL ESTIMADO	1,200	4,800	>75%

Iniciativas de sostenibilidad:

- **Cero plástico de un solo uso:** Prohibición de tecnopor, sorbetes y bolsas plásticas. Uso obligatorio de materiales biodegradables.
- **Vasos reutilizables FICAFÉ:** Sistema de vasos con depósito retornable (S/ 5) con diseño conmemorativo.
- **Compostaje de borra de café:** Alianza con cooperativas para compostaje y uso como abono en fincas cafetaleras.
- **Compensación de carbono:** Cálculo de huella de carbono y compensación mediante reforestación en zonas cafetaleras.
- **Certificación evento sostenible:** Postulación a certificación ISO 20121 (Eventos Sostenibles).

Personal de limpieza:

FUNCIÓN	CANTIDAD	TURNOS / OBSERVACIONES
Supervisor de limpieza	2	Turno mañana y tarde, coordinación general
Operarios limpieza general	12	Rotación en 3 turnos de 4 personas
Personal SSHH dedicado	4	1 por módulo de baños, turno completo
Operarios recojo residuos	4	Recorrido cada 2 horas por puntos ecológicos
Brigada nocturna	6	Limpieza profunda 21:30-24:00h
TOTAL PERSONAL LIMPIEZA	28	-

El Plan de Operaciones de FICAFÉ Cusco 2026 garantiza estándares de calidad, seguridad y sostenibilidad acordes con la importancia del evento y el prestigio de la marca 'Café Cusco' a nivel internacional.

VIII. ACTIVIDADES PRINCIPALES

FICAFÉ Cusco 2026 desarrollará un programa de actividades de alto impacto que posicionará a Cusco como capital del café de especialidad en el Perú, combinando competencias de clase mundial, articulación comercial, transferencia de conocimiento y experiencias memorables.

8.1 Taza de Excelencia Perú 2026

La Taza de Excelencia (Cup of Excellence®) es el concurso de calidad de café más prestigioso del mundo, organizado por Alliance for Coffee Excellence (ACE). FICAFÉ Cusco 2026 será sede de la etapa final nacional y la subasta internacional en vivo.

Ficha técnica del concurso:

ASPECTO	DESCRIPCIÓN
Nombre oficial	Taza de Excelencia Perú 2026 - Cup of Excellence® Peru
Organizador técnico	Alliance for Coffee Excellence (ACE) + GORE Cusco
Sede etapa final	Sala Taza de Excelencia - Machupicchu
Fechas	Catación final: 02 a 06 noviembre 2026 Subasta: 05 diciembre 2026
Muestras esperadas	≥350 muestras nacionales, ≥40 finalistas (puntaje ≥87 SCA)
Jurados internacionales	20-25 Q Graders certificados de 10+ países (EE.UU., Europa, Asia)
Puntaje mínimo premiación	≥87 puntos SCA (escala 0-100)
Premio Taza de Excelencia	≥90 puntos SCA - Certificado oficial ACE + acceso a subasta premium
Meta lotes Cusco Top 10	≥3 lotes de productores cusqueños en Top 10 nacional

Cronograma del proceso:

ETAPA	FECHA
Publicación de bases	15 de junio
Convocatoria y selección de jueces	24 de junio al 15 de julio
Recepción y preselección de muestras	24 de agosto al 25 de setiembre
Recepción de microlotes	28 de setiembre al 12 de octubre
Evaluación nacional	19 al 23 de octubre
Envío para subasta	24 al 31 de octubre
Evaluación internacional	3 al 6 de noviembre
Premiación	6 de noviembre
Subastas electrónicas	7 al 11 de diciembre y 8 de diciembre

Subasta internacional:

- **Plataforma:** Sistema oficial ACE de subasta online en tiempo real.
- **Compradores registrados:** ≥100 compradores internacionales pre-registrados de EE.UU., Europa, Japón, Corea, Australia.
- **Precio base:** USD 5.00/lb para lotes Taza de Excelencia (≥90 pts).
- **Meta de ventas:** ≥USD 500,000 en subasta (récord Perú: USD 450,000 en 2024).
- **Transmisión:** Streaming en vivo por YouTube, Facebook y plataforma ACE.
- **Récord a superar:** Precio más alto pagado por café peruano: USD 150/lb (2023).

8.2 Campeonatos Nacionales de Café

FICAFÉ Cusco 2026 será sede de 6 campeonatos nacionales oficiales que determinarán a los representantes peruanos en competencias mundiales, elevando los estándares de calidad en toda la cadena de valor del café.

Calendario de campeonatos:

CAMPEONATO	FECHA	PARTICIPANTES	PREMIO	CLASIFICACIÓN A
Campeonato Regional de Barismo	Nov 2-6	32	S/ 9,000	World Barista Championship
Campeonato Regional de Latte Art - Regional	Nov 2-6	24	S/ 9,000	World Latte Art Championship
Campeonato Nacional de Métodos de Filtrado	Nov 2-6	24	S/ 14,000	World Brewers Cup Championship
Campeonato de Catación Nacional (Cup Tasters)	Nov 2-6	32	S/ 18,000	World Cup Tasters Championship
Campeonato Regional Aeropress	Nov 2-6	16	S/ 9,000	World Cezve/Ibrik Championship
TOTAL CAMPEONATOS	5 días	144	S/ 59,000	2 Nacionales – 3 Regionales

Detalle: Campeonato Regional de Barismo:

ASPECTO	ESPECIFICACIONES
Formato	Presentación de 15 minutos: 4 espressos + 4 bebidas de leche + 4 bebidas de autor
Jueces	7 jueces certificados WCE: 4 sensoriales + 2 técnicos + 1 jefe de jueces
Rondas	Eliminatorias (32→16), Semifinal (16→6), Final (6→Top 3)
Equipamiento	2 máquinas espresso La Marzocco, 2 molinos Mahlkönig, cronómetros oficiales
Inscripción	S/ 150 por participante, incluye café de competencia y materiales

Requisitos para competidores:

- **Nacionalidad:** Peruano de nacimiento o residencia mínima de 2 años.
- **Edad:** Mayor de 18 años al momento de la competencia.
- **Inscripción:** Registro online hasta el 30 de octubre 2026.
- **Café:** Debe usar café 100% peruano de origen verificable.
- **Clasificación:** Algunos campeonatos requieren clasificación regional previa.

8.3 Ruedas de Negocios B2B

Las Ruedas de Negocios constituyen el corazón comercial de FICAFÉ, facilitando el encuentro directo entre productores/cooperativas de Cusco y las principales regiones cafetaleras con compradores nacionales e internacionales.

Estructura del programa comercial:

MODALIDAD	FECHA	PARTICIPANTES	META
Rueda de Negocios Principal	Nov 2-6	200 ofertantes + 50 compradores	USD 3,000,000 intenciones
Rueda de Negocios Internacional	Nov 2-6	100 ofertantes + 30 compradores int'l	USD 1,500,000 intenciones
Speed Dating Comercial	Nov 2-6	300 productores + compradores	500 citas de 10 minutos
Matchmaking Digital	Nov 2-6	Plataforma online	200 citas pre-agendadas
TOTAL PROGRAMA B2B	5 días	500+ productores	USD 5,000,000

Perfil de compradores convocados:

SEGMENTO	PAÍSES/ORIGEN	TIPO DE EMPRESA	VOLUMEN ESTIMADO
Compradores internacionales	EE.UU., Alemania, Japón, China, Corea, UK, Canadá, Australia, latino america	Importadores, tostadores specialty	50-500 TM/año
Compradores nacionales	Lima, Arequipa, Trujillo	Tostadores, cafeterías, retail	5-50 TM/año
Traders / Exportadores	Perú, Colombia, Brasil	Comercializadoras, trading houses	100-1,000 TM/año
Cadenas de cafeterías	Perú, Latinoamérica	Franquicias, cadenas locales	20-100 TM/año
Compradores institucionales	Perú	Hoteles, restaurantes, empresas	1-20 TM/año

Proceso de matchmaking:

Nº ETAPA	DESCRIPCIÓN
1 Registro online	Productores y compradores se registran en plataforma FICAFÉ (Sep-Oct 2026)
2 Perfil de oferta/demanda	Cada participante completa perfil: volúmenes, calidades, certificaciones, precios objetivo
3 Algoritmo de matching	Sistema cruza oferta-demanda y sugiere citas con mayor probabilidad de éxito
4 Agenda de citas	Cada participante recibe agenda personalizada con citas de 20-30 minutos
5 Reunión presencial	Citas en Centro de Ruedas de Negocios con mesas privadas, muestras y Catación
6 Registro de acuerdos	Firma de cartas de intención, registro en sistema para estadísticas oficiales

Servicios incluidos para participantes:

- **Mesas de reunión:** 60 mesas equipadas con catación, agua, fichas técnicas.
- **Intérpretes:** 10 intérpretes inglés-español disponibles para rueda internacional.
- **Sala de muestras:** Exhibición de muestras de café con fichas de perfil de taza.
- **Asesoría legal:** Abogados disponibles para revisión de contratos.
- **Notaría móvil:** Para legalización de documentos y firmas.
- **Centro de negocios:** Computadoras, impresoras, WiFi dedicado.

8.4 Congreso Internacional y Simposios Técnicos

FICAFÉ Cusco 2026 incluirá un programa académico de alto nivel con el I Congreso Internacional del Café de Especialidad y simposios técnicos especializados para fortalecer capacidades en toda la cadena de valor.

I Congreso Internacional del Café de Especialidad - Cusco 2026:

ASPECTO	DESCRIPCIÓN
Nombre	I Congreso Internacional: 'El Futuro del Café de Especialidad - Innovación, Sostenibilidad y Mercados'
Fecha	Lunes 02 y Viernes 06 de noviembre 2026
Sede	Academia FICAFÉ - Plaza de Armas + Paraninfo UNSAAC
Público objetivo	Productores, técnicos, investigadores, empresarios, exportadores, baristas

ASPECTO	DESCRIPCIÓN
Capacidad	300 participantes presenciales + 1,000 virtuales (híbrido)
Ponentes	20 expertos nacionales e internacionales (Brasil, Colombia, Etiopía, EE.UU., Europa)
Inversión	Presencial: S/ 150 Virtual: S/ 50 Estudiantes: 50% descuento
Certificación	Certificado de participación con valor curricular (24 horas académicas)

Programa del Congreso (ejes temáticos):

DÍA	EJE TEMÁTICO	TEMAS	PONENTES SUGERIDOS
1	Producción Sostenible	Cambio climático, variedades resistentes, agricultura regenerativa, carbono	CIAT Colombia, INIA Perú, World Coffee Research
1	Calidad y Procesamiento	Fermentación controlada, procesos experimentales, perfiles sensoriales	Q Processing, Ally Coffee, expertos Etiopía
2	Mercados y Tendencias	Tendencias de consumo, specialty vs commodity, nuevos mercados	SCA, ICO, importadores EE.UU./Europa
2	Innovación y Tecnología	Blockchain trazabilidad, IoT en fincas, IA en catación, drones	Startups tech café, universidades, IBM Food Trust

Simposios y talleres especializados:

SIMPOSIO / TALLER	DURACIÓN	CUPO	CONTENIDO
Introducción a Q Grader	8 horas	30	Preparación para certificación Q Grader, protocolos SCA
Tostado de Especialidad	6 horas	20	Curvas de tueste, desarrollo, perfiles por origen
Barismo Avanzado	6 horas	20	Técnicas de extracción, leche, presentación competencia
Fermentación Controlada	4 horas	40	Protocolos de fermentación, medición, control de calidad
Catación para Productores	4 horas	50	Evaluación sensorial básica, identificación de defectos
Certificaciones y Sellos	3 horas	60	Orgánico, Fair Trade, Rainforest, UTZ - requisitos y costos
Gestión Empresarial Cooperativas	4 horas	40	Administración, costos, exportación, acceso a financiamiento
Marketing Digital para Café	3 horas	40	Redes sociales, e-commerce, storytelling de origen
TOTAL CAPACITADOS	-	300	8 simposios en 4 días

8.5 Actividades Especiales

tras actividades especiales:

ACTIVIDAD	FECHA	DESCRIPCIÓN
Ceremonia de Inauguración	Lun 02 Nov 10:00	Apertura oficial con autoridades, izamiento de banderas, show artístico, discursos
Noche de Gala 'Café & Cultura'	Jue 04 Nov 20:00	Cena de gala con maridaje café-gastronomía, música en vivo, reconocimientos
Festival Gastronómico del Café	Lun-Vie	20 chefs preparando platos con café cusqueño, demostraciones en vivo
Ruta del Café Cusqueño	Lun-Vie	Tours guiados a fincas cafetaleras de La Convención (bus desde plaza)

Exhibición Fotográfica 'Rostros del Café'	Lun-Vie	Muestra fotográfica de productores, paisajes y proceso del café cusqueño
Concierto de Clausura	Vie 06 Nov 19:00	Artista nacional de renombre + grupos folklóricos cusqueños
Ceremonia de Premiación General	Vie 06 Nov 17:00	Premiación Taza de Excelencia, campeonatos, reconocimientos especiales

Actividades culturales complementarias:

- **Pasacalle del Café:** Desfile de delegaciones regionales con trajes típicos y carros alegóricos (Jueves 11:00).
- **Muestra de danzas:** Grupos folklóricos de provincias cafetaleras de Cusco (diario 18:00).
- **Exposición de artesanía:** Artesanos de La Convención con productos relacionados al café.
- **Concurso de fotografía:** 'Mi café, mi tierra' - Premiación de mejores fotos enviadas por productores.
- **Kids Zone:** Área infantil con actividades educativas sobre el café (talleres, juegos, pintacaritas).

FICAFÉ Cusco 2026 combinará competencias de clase mundial, articulación comercial estratégica, formación técnica de alto nivel y experiencias memorables que posicionarán a Cusco como la capital del café de especialidad en el Perú.

IX. ESTRATEGIA DE INNOVACIÓN

FICAFÉ Cusco 2026 incorporará por primera vez una estrategia integral de innovación que transformará la feria tradicional en un ecosistema de vanguardia tecnológica, digital y ambiental, posicionando a Cusco como hub de innovación cafetalera en Latinoamérica.

Visión de Innovación: Integrar tecnología, sostenibilidad y conocimiento para crear una experiencia ferial del siglo XXI que genere valor tangible para productores, empresarios y visitantes.

9.1 Pabellón de Innovación Tecnológica

El Pabellón de Innovación será un espacio dedicado exclusivamente a mostrar las últimas tecnologías aplicadas a la cadena de valor del café, desde el cultivo hasta la taza, conectando a productores con soluciones que mejoren su productividad y rentabilidad.

Ficha técnica del pabellón:

ASPECTO	ESPECIFICACIONES
Ubicación	Portal de Panes - Plaza de Armas del Cusco
Área total	400 m ² (25 stands de exhibición + área demo)
Expositores	25 empresas tecnológicas (startups, empresas consolidadas, universidades)
Inversión estimada	S/ 180,000 (infraestructura + equipamiento + conectividad)
Conectividad	WiFi dedicado 1 Gbps, fibra óptica, 5G móvil
Horario	09:00 - 21:00 h (4 días)

Zonas temáticas del pabellón:

ZONA	STANDS	TECNOLOGÍAS EXHIBIDAS
AgriTech & Precision Farming	6	Drones para mapeo, sensores IoT de suelo y clima, estaciones meteorológicas, sistemas de riego inteligente
Procesamiento & Calidad	5	Medidores de humedad digitales, clasificadoras ópticas, fermentadores controlados, tostadores con IA
Blockchain & Trazabilidad	4	Plataformas de trazabilidad, códigos QR dinámicos, NFTs de café, contratos inteligentes
FinTech & Comercio Digital	4	Plataformas de financiamiento, marketplaces B2B, pasarelas de pago, seguros agrícolas digitales
Sostenibilidad & Carbono	3	Calculadoras de huella de carbono, créditos de carbono, energías renovables para fincas
Innovación Universitaria	3	Proyectos de investigación UNSAAC, UNALM, PUCP, UNIQ, U ANDINA CUSCO, U LOS ANDES, U CATOLICA, tesis aplicadas, prototipos

Empresas y startups convocadas (ejemplos):

EMPRESA	PAÍS/ORIGEN	SOLUCIÓN
Cropster	Austria	Software de gestión de tostado y control de calidad
Farmer Connect	Suiza	Plataforma blockchain de trazabilidad farm-to-cup
Agrosmart	Brasil	IoT y analítica predictiva para agricultura
AGROBOFINCAS	Perú	Drones para fumigación y mapeo de cultivos
Yape Promos / BCP	Perú	Soluciones de pago digital para productores rurales
IBM Food Trust	EE.UU.	Blockchain para cadena de suministro de alimentos
Startups ganadoras Hackathon	Perú	A definir según resultados del Hackathon FICAFÉ

Programa de demostraciones en vivo:

- **Demo IoT:** Instalación en tiempo real de sensores en macetas con café, visualización de datos en pantalla.
- **Demo Dron:** Vuelo demostrativo de dron agrícola en espacio controlado (horarios específicos).
- **Demo Blockchain:** Escaneo de QR y visualización de trazabilidad completa de un lote de café.
- **Demo IA Catación:** Comparación de evaluación sensorial humana vs. inteligencia artificial.

9.2 Hackathon del Café - FICAFÉ Innovation Challenge

Primer Hackathon de Innovación Cafetalera del Perú - 48 horas para transformar el futuro del café

Ficha técnica del Hackathon:

ASPECTO	DESCRIPCIÓN
Nombre	FICAFÉ Innovation Challenge 2026 - Hackathon del Café
Fecha	31 oct -01 de noviembre 2026 (48 horas previas a FICAFÉ)
Sede	Centro de Convenciones Cusco / Universidad UNSAAC 3 Y 4 PROMPERU – 5 PRODUCE
Participantes	100 participantes en 20 equipos de 5 personas
Perfil de participantes	Desarrolladores, diseñadores, agrónomos, economistas, estudiantes universitarios
Premio total	S/ 100,000 (1°: S/ 25,000 2°: S/ 15,000 3°: S/ 10,000) + incubación
Mentores	15 mentores: expertos en café, tecnología, negocios, inversión
Organizadores	GORE Cusco + Startup Perú + UNSAAC + empresas tech sponsors

Retos propuestos (tracks):

Nº RETO	DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA
1 Trazabilidad para pequeños productores	Desarrollar solución de bajo costo para que productores con <5 ha puedan ofrecer trazabilidad completa a compradores internacionales
2 Acceso a financiamiento	Crear plataforma que conecte productores con fuentes de financiamiento usando datos de producción y calidad como garantía
3 Predicción de calidad	Modelo de IA que prediga puntaje de taza basado en variables de cultivo, procesamiento y clima
4 Marketplace directo	Plataforma que elimine intermediarios y conecte directamente productores de Cusco con tostadores del mundo
5 Adaptación al cambio climático	Herramienta que ayude a productores a tomar decisiones frente a variabilidad climática (cuándo sembrar, cosechar, procesar)

Cronograma del Hackathon:

DÍA	HORA	ACTIVIDAD
Sab 31 Oct	08:00 - 09:00	Registro, bienvenida, formación de equipos
	09:00 - 10:00	Presentación de retos por productores y expertos
	10:00 - 22:00	Desarrollo de soluciones (12 horas), mentoría continua
Dom 01 Nov	08:00 - 18:00	Desarrollo continuo (10 horas), refinamiento de prototipos
	18:00 - 20:00	Pitch final (5 min por equipo) ante jurado
	20:00 - 21:00	Deliberación y PREMIACIÓN

Beneficios para ganadores:

- **Premio económico:** S/ 25,000 primer lugar + S/ 15,000 segundo + S/ 10,000 tercero.
- **Incubación:** 6 meses de incubación en Startup Perú o incubadora aliada.
- **Exposición en FICAFÉ:** Stand gratuito en Pabellón de Innovación durante los 4 días.
- **Mentoría:** Acceso a red de mentores de café y tecnología por 1 año.
- **Piloto:** Oportunidad de pilotear solución con cooperativas de Cusco.

9.3 Laboratorio Móvil de Calidad

El Laboratorio Móvil de Calidad será un espacio técnico equipado para realizar análisis de muestras de café en tiempo real, democratizando el acceso a servicios de control de calidad para pequeños productores.

Equipamiento del laboratorio:

EQUIPO	CANTIDAD	FUNCIÓN
Tostador de muestras (Ikawa / Probat)	2	Tostado estandarizado de muestras para catación
Molino de muestras	3	Molienda calibrada para análisis sensorial
Medidor de humedad digital	4	Verificación de humedad de café verde (máx. 12%)
Medidor de actividad de agua (Aw)	2	Predicción de estabilidad y vida útil
Colorímetro de tueste	2	Medición objetiva del grado de tueste (Agtron)
Balanza de precisión	4	Pesaje exacto para protocolos de catación
Mesa de catación SCA	2	8 posiciones cada una, protocolo SCA
Refractómetro digital	2	Medición de TDS (sólidos disueltos totales)
Calentadores de agua con control T°	4	Agua a 93°C para catación estandarizada
Software de catación digital	1 licencia	Registro digital de evaluaciones, generación de reportes

Servicios ofrecidos (gratuitos para productores de Cusco):

SERVICIO	DURACIÓN	ENTREGABLE
Análisis de humedad	5 minutos	Certificado de humedad con recomendaciones de almacenamiento
Catación exprés	30 minutos	Puntaje SCA preliminar + perfil de taza básico
Catación completa SCA	60 minutos	Reporte completo con puntaje, descriptores, gráfico de araña
Análisis físico de verde	20 minutos	Conteo de defectos, tamaño de grano, densidad
Perfil de tueste recomendado	45 minutos	Curva de tueste sugerida según perfil del grano
Asesoría de mejora de calidad	30 minutos	Recomendaciones personalizadas para mejorar puntaje

Meta de atención:

- **Muestras analizadas:** ≥500 muestras durante los 4 días del evento.
- **Productores atendidos:** ≥300 productores individuales y cooperativas.
- **Q Graders en servicio:** 6 catadores Q Grader certificados en rotación.
- **Horario de atención:** 09:00 - 19:00 h, sistema de turnos con cita previa + atención libre.

9.4 Plataforma Digital FICAFÉ/Plataforma Digital Region Cusco

La Plataforma Digital FICAFÉ será el ecosistema tecnológico que integrará todos los servicios del evento, desde el registro hasta el seguimiento post-feria, creando una comunidad digital permanente del café de especialidad.

Componentes de la plataforma:

COMPONENTE	FUNCIONALIDADES
Portal Web FICAFÉ	Información del evento, programa, expositores, registro online, noticias, galería multimedia
App Móvil FICAFÉ 2026	Agenda personalizada, mapa interactivo, notificaciones, networking, evaluación de stands, gamificación
Sistema de Registro y Acreditación	Registro de visitantes, expositores, compradores B2B, generación de credenciales QR, control de aforo
Plataforma de Matchmaking B2B	Perfiles de oferta/demanda, algoritmo de matching, agendamiento de citas, seguimiento de acuerdos
Catálogo Digital de Productores/Empresas/Cooperativas/ WEB Regional	Fichas de productores/cooperativas, fotos, certificaciones, muestras disponibles, contacto directo
Streaming y Contenido Virtual	Transmisión en vivo de competencias, congreso híbrido, subasta Taza de Excelencia
Dashboard de Indicadores	Métricas en tiempo real: visitantes, transacciones, acuerdos B2B, satisfacción

App Móvil FICAFÉ 2026 - Funcionalidades:

FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN	BENEFICIO
Agenda personal	Crear itinerario con actividades, alertas de inicio	No perderse actividades de interés
Mapa interactivo	Ubicación de stands, servicios, rutas	Navegación fácil en la feria
Networking	Buscar y conectar con otros asistentes	Generar contactos de valor
Escaneo QR	Guardar info de stands, productos, contactos	Colección digital de la visita
Evaluaciones	Calificar stands, actividades, servicios	Feedback para mejora continua
Gamificación	Puntos por visitas, retos, premios	Engagement y recorrido completo
Chat y soporte	Chat con info del evento, chatbot IA	Respuestas instantáneas

Inversión en plataforma digital:

COMPONENTE	INVERSIÓN	MODALIDAD
Desarrollo App móvil (iOS + Android)	S/ 45,000	Contratación externa
Portal web y sistema de registro	S/ 25,000	Contratación externa
Plataforma matchmaking B2B	S/ 30,000	Licencia + personalización
Infraestructura cloud y streaming	S/ 15,000	AWS / Google Cloud
Mantenimiento y soporte	S/ 10,000	6 meses
TOTAL PLATAFORMA DIGITAL	S/ 125,000-	

9.5 Academia FICAFÉ - Centro de Formación

La Academia FICAFÉ será el espacio dedicado a la transferencia de conocimiento y fortalecimiento de capacidades, ofreciendo un programa integral de formación para todos los eslabones de la cadena de valor del café.

Estructura de la Academia:

ASPECTO	ESPECIFICACIONES
Ubicación	Portal de Panes - Área dedicada de 300 m ²
Capacidad	60 personas por sesión (2 aulas de 30)
Equipamiento	Proyector, pantalla, audio, mesas de trabajo, equipos de catación, tostadores didácticos
Instructores	20 instructores nacionales e internacionales certificados
Certificaciones	Constancias FICAFÉ + Certificaciones SCA (cursos elegibles)

Programa de cursos y talleres:

CURSO / TALLER	HORA	CUPO	COSTO	CERTIFICACIÓN
Introducción a la Catación (SCA Foundation)	8	30	S/ 200	SCA Coffee Skills - Sensory Foundation
Barismo Básico (SCA Foundation)	8	20	S/ 200	SCA Coffee Skills - Barista Foundation
Tostado de Café (SCA Foundation)	8	15	S/ 250	SCA Coffee Skills - Roasting Foundation
Procesamiento y Fermentación	6	40	S/ 100	Constancia FICAFÉ
Control de Calidad en Finca	4	50	GRATIS	Constancia FICAFÉ
Certificaciones Orgánicas y Sellos	3	60	GRATIS	Constancia FICAFÉ
Gestión Empresarial para Cooperativas	4	40	GRATIS	Constancia FICAFÉ
Preparación para Q Grader	16	20	S/ 500	Preparatorio (no incluye examen Q)
Marketing y Ventas de Café	3	40	S/ 50	Constancia FICAFÉ
Latte Art para Principiantes	4	15	S/ 80	Constancia FICAFÉ

Meta de capacitación:

- **Personas capacitadas:** ≥800 personas en 4 días.
- **Horas de formación:** ≥2,000 horas-persona de capacitación.
- **Certificaciones SCA:** ≥100 certificaciones oficiales emitidas.
- **Becas para productores:** 50 becas completas para productores de Cusco (financiadas por sponsors).

9.6 FICAFÉ Carbono Neutro

 **Compromiso: FICAFÉ Cusco 2026 será el primer evento ferial del café carbono neutro en el Perú**

La estrategia de carbono neutro busca medir, reducir y compensar la huella de carbono del evento, demostrando que es posible realizar ferias de alto impacto con responsabilidad ambiental.

Metodología de carbono neutro:

Nº	ETAPA	ACCIONES
1	MEDIR	Calcular huella de carbono total del evento (transporte, energía, residuos, materiales, alimentación)
2	REDUCIR	Implementar acciones para minimizar emisiones: eficiencia energética, materiales sostenibles, reducción de residuos
3	COMPENSAR	Neutralizar emisiones residuales mediante reforestación en zonas cafetaleras de Cusco
4	CERTIFICAR	Obtener certificación de tercero independiente (ej. South Pole, Carbonfootprint.com) (Experiencia Machupicchu)
5	COMUNICAR	Difundir logros y crear conciencia entre asistentes y expositores

Estimación de huella de carbono:

FUENTE DE EMISIÓN	ESTIMACIÓN	ton CO2e	% TOTAL
Transporte de asistentes (nacional/local)	40,000 visitantes	120	48%
Transporte aéreo (internacional/Lima)	500 vuelos	75	30%
Consumo eléctrico del evento	4 días x 500 kW	15	6%
Residuos sólidos generados	4,800 kg	8	3%
Materiales y montaje	Stands, señalética	20	8%
Alimentación	Zona gastronómica	12	5%
TOTAL HUELLA ESTIMADA	-	250	100%

Acciones de reducción implementadas:

ACCIÓN	IMPLEMENTACIÓN	REDUCCIÓN ESTIMADA
Energía 100% renovable	Contrato con proveedor de energía limpia	-10 ton CO2e
Cero plástico de un solo uso	Vasos, platos, cubiertos biodegradables	-3 ton CO2e
Reciclaje y compostaje	>75% residuos reciclados, borra a compost	-5 ton CO2e
Transporte compartido	App de carpooling para asistentes	-15 ton CO2e
Materiales reutilizables	Stands modulares para futuras ediciones	-8 ton CO2e
Digitalización	Credenciales digitales, programa en app	-2 ton CO2e
TOTAL REDUCCIÓN	-	-43 ton CO2e

Plan de compensación - Reforestación:

ASPECTO	ESPECIFICACIONES
Emisiones a compensar	≈207 ton CO2e (250 - 43 de reducción)
Mecanismo	Reforestación con especies nativas en zonas cafetaleras de La Convención, Cusco
Árboles a plantar	≈2,500 árboles (factor: 12 kg CO2/árbol/año x 7 años = 84 kg = 0.084 ton)
Especies	Cedro, nogal, pacay, guaba (especies de sombra compatibles con café)
Área reforestada	≈10 hectáreas en fincas de productores participantes
Aliados	Cooperativas de La Convención + SERNANP + ONGs ambientales
Inversión estimada	S/ 50,000 (plantación + mantenimiento 3 años)
Co-beneficios	Sombra para café, biodiversidad, ingresos adicionales por madera/frutos, captura de agua

Certificación y comunicación:

- **Certificación objetivo:** PAS 2060 (Carbono Neutro) o equivalente reconocido internacionalmente.

- **Auditor externo:** Empresa certificadora acreditada (ej. SGS, Bureau Veritas, South Pole).
- **Sello FICAFÉ Verde:** Reconocimiento a expositores que implementen prácticas sostenibles.
- **Contador de carbono:** Pantalla en vivo mostrando emisiones evitadas y árboles plantados.
- **Campaña 'Mi Árbol FICAFÉ':** Visitantes pueden apadrinar un árbol con donación voluntaria de S/ 10.

La Estrategia de Innovación de FICAFÉ Cusco 2026 posicionará al evento como referente latinoamericano de ferias inteligentes, sostenibles y orientadas al futuro, generando un legado tecnológico y ambiental para la caficultura cusqueña.

X. COMUNICACIÓN Y EXPERIENCIA

La estrategia de comunicación de FICAFÉ Cusco 2026 busca posicionar el evento como el más importante del café de especialidad en el Perú, generando expectativa, convocatoria masiva y una experiencia memorable que trascienda los 4 días del evento.

10.1 Identidad Visual y Mensaje Central

Concepto de marca FICAFÉ 2026:

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN
Nombre oficial	FICAFÉ CUSCO 2026 - X Feria Internacional del Café
Claim principal	"Cusco, Corazón del Café de Especialidad"
Subclaim	"Del productor al mundo, con sabor a historia"
Hashtag oficial	#FICAPE2026 #CaféCusco #CuscoCorazónDelCafé
Propuesta de valor	Evento que conecta tradición, innovación y comercio en el escenario más emblemático del Perú

Paleta de colores institucional:

COLOR	CÓDIGO	APLICACIÓN
Café Oscuro (Principal)	#5D4037	Títulos, fondos principales, elementos de jerarquía alta
Café Medio (Secundario)	#795548	Subtítulos, acentos, elementos complementarios
Verde Hoja (Acento)	#2E7D32	Sostenibilidad, innovación, CTAs, elementos destacados
Crema (Fondo)	#FFF8E1	Fondos claros, espacios de respiro, textos largos
Dorado (Premium)	#D4AF37	Elementos premium, Taza de Excelencia, reconocimientos

Mensajes clave por audiencia:

AUDIENCIA	MENSAJE CLAVE
Productores de café	"Tu café merece el escenario más grande. Muestra tu trabajo al mundo y accede a compradores que valoran la calidad."
Compradores B2B	"Descubre los mejores cafés de especialidad del Perú en un solo lugar. Negocia directamente con productores certificados."
Catadores Baristas y profesionales	"Compite con los mejores, aprende de expertos mundiales y certíficte en la capital histórica del Perú."
Público general / Turistas	"Vive una experiencia única: degusta café de clase mundial en el corazón del imperio inca."
Medios de comunicación	"El evento que posiciona a Cusco como capital latinoamericana del café de especialidad."
Autoridades y sponsors	"Inversión estratégica con alto retorno: visibilidad internacional, desarrollo económico regional y legado sostenible."

Piezas de identidad visual:

PIEZA	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES
Logo FICAFÉ 2026	1 (variantes)	Versión color, monocromático, negativo, horizontal/vertical
Manual de marca	1	Guía de uso de logo, colores, tipografía, aplicaciones
Plantillas PPT/Word	5	Presentaciones, documentos oficiales, comunicados
Firma de correo	1	HTML responsive con logo, datos y redes sociales
Plantillas RRSS	20	Feed, stories, carrusel para Instagram, Facebook, LinkedIn

Señalética evento	100+	Direccionales, informativos, zonas, servicios
Merchandising FICAFÉ Y MARCA CAFÉ CUSCO	10 ítems	Tazas, camisetas, gorras, bolsas, libretas, pines

10.2 Plan de Medios y Comunicación

El plan de medios se estructura en 3 fases: pre-evento (generar expectativa), durante el evento (cobertura en vivo) y post-evento (prolongar el impacto), utilizando un mix de medios tradicionales, digitales y relacionamiento con prensa.

Fases de la campaña de comunicación:

FASE	PERÍODO	OBJETIVOS Y ACCIONES CLAVE
1. EXPECTATIVA	Jul - Sep 2026	Generar awareness: Lanzamiento de marca, teaser en RRSS, notas de prensa, alianzas con influencers, registro anticipado
2. CONVOCATORIA	Oct - Nov 01	Maximizar asistencia: Campaña masiva, pauta digital, spots TV/radio, activaciones BTL, cuenta regresiva
3. COBERTURA EN VIVO	Nov 02-06	Viralizar contenido: Transmisiones en vivo, cobertura de prensa, stories en tiempo real, hashtag trending
4. POST-EVENTO	Nov 8 – Dic	Prolongar impacto: Resumen audiovisual, resultados, testimonios, preparación edición 2027, fidelización

Mix de medios y presupuesto de comunicación:

MEDIO / CANAL	ACCIONES	INVERSIÓN	% PRESUPUESTO
Redes Sociales (orgánico + pauta)	Facebook, Instagram, TikTok, LinkedIn, YouTube	S/ 80,000	32%
Televisión	Spots TV nacional + regional, notas en programas	S/ 60,000	24%
Radio	Spots en emisoras nacionales y locales Cusco	S/ 25,000	10%
Prensa escrita y digital	Publirreportajes, notas, suplementos especiales	S/ 20,000	8%
Vía pública (OOH)	Paneles, vallas, banderolas en Cusco y Lima	S/ 30,000	12%
Influencers y embajadores	10 influencers gastro/viaje + 3 embajadores café	S/ 20,000	8%
Producción audiovisual	Videos promocionales, aftermovie, cápsulas	S/ 15,000	6%
TOTAL COMUNICACIÓN	-	S/ 250,000	100%

Estrategia de redes sociales:

RED SOCIAL	SEGUIDORES META	CONTENIDO PRINCIPAL	KPIs
Facebook	50,000	Eventos, noticias, transmisiones en vivo	Alcance: 500K Interacciones: 50K Eventos: 5K confirmados
Instagram	30,000	Fotos, reels, stories, UGC, behind scenes	Alcance: 300K Engagement: 5% Stories views: 100K
TikTok	20,000	Videos cortos, trends, challenges, baristas	Views: 1M Shares: 10K Challenge participantes: 500
LinkedIn	10,000	B2B, ruedas de negocios, congreso, speakers	Impresiones: 100K Registros B2B: 200

YouTube	5,000	Transmisiones, documentales, tutoriales	Views: 100K Suscriptores: 5K Watch time: 10K hrs
X (Twitter)	8,000	Noticias en tiempo real, trending, prensa	Impresiones: 200K #FICAFE2026 trending Perú

Plan de relacionamiento con medios:

ACCIÓN	DESCRIPCIÓN
Base de datos de medios	200+ contactos: periodistas, editores, productores de TV, radio, prensa, blogs especializados
Press kit digital	Carpeta descargable con logos, fotos HD, comunicados, ficha técnica, contactos de prensa
Conferencia de prensa	2 conferencias: Lanzamiento (Sep) + Resultados (Nov 16). Lima y Cusco simultáneo
Press tours	3 viajes de prensa a fincas cafetaleras de La Convención previo al evento
Sala de prensa en evento	Espacio equipado con WiFi, mesas, enchufes, snacks, atención dedicada a medios
Voceros oficiales	3 voceros capacitados: Gobernador/representante, Director Ejecutivo, Experto en café
Notas de prensa	12 notas programadas: 1/semana desde Sep + 4 durante evento + 2 post-evento
Clipping y monitoreo	Servicio de monitoreo de medios para medir impacto y valorización publicitaria

Calendario de contenidos (resumen):

MES	CONTENIDO PRINCIPAL	HITO DE CAMPAÑA
Julio	Teaser de marca, ¿Qué es FICAFÉ?, historia del café Cusco	Lanzamiento oficial de marca
Agosto	Presentación de actividades, convocatoria expositores	Apertura de inscripciones
Septiembre	Speakers del congreso, Taza de Excelencia, campeonatos	Conferencia de prensa Lima
Octubre	Cuenta regresiva, embajadores, behind scenes, Hackathon	30 días para FICAFÉ
Nov 1-18	Últimos días, tips para visitantes, programa detallado	Cuenta regresiva final + Hackathon
Nov 02-06	Cobertura en vivo, stories, entrevistas, resultados	EVENTO EN VIVO
Nov 06-30	Resumen, ganadores, testimonios, aftermovie	Balance y agradecimientos
Diciembre	Informe de resultados, galería, save the date 2027	Cierre de campaña

10.3 Programación Cultural y Experiencia del Visitante

FICAFÉ Cusco 2026 ofrecerá una experiencia integral que va más allá del café, integrando la riqueza cultural de Cusco, gastronomía, música y actividades para toda la familia, convirtiendo la visita en un recuerdo inolvidable.

Programación del escenario principal:

DÍA	HORA	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN
LUNES 02	10:00 - 11:30	Ceremonia de Inauguración PLAZA DE ARMAS	Autoridades, izamiento, discursos, brindis con café

DÍA	HORA	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN
	12:00 - 13:00	Show folklórico de bienvenida Y Desfile Folklorico Delegaciones	Danzas típicas de provincias cafetaleras de Cusco / Nacionales
	15:00 - 17:00	Eliminatorias Campeonato de Barismo	Primeras rondas, 32 competidores
	18:00 - 19:30	Concierto acústico	Artista local / fusión andina-contemporánea
MARTES 3	10:00 - 12:00	Semifinales Barismo + Latte Art	Competencias paralelas en escenario
	13:00 - 14:00	Demo Chef: Café en la gastronomía	Chef invitado prepara platos con café cusqueño
	16:00 - 18:00	Final Campeonato de Filtrados	World Brewers Cup clasificatorio
	20:00 - 23:00	Noche de Gala 'Café & Cultura'	Cena, música en vivo, reconocimientos, maridaje
JUEVES 5	09:00 - 11:00	Final Campeonato de Barismo	Top 6 compiten por título nacional
	11:30 - 12:30	Pasacalle del Café	Desfile de delegaciones regionales por la plaza
	14:00 - 16:00	Campeonatos Cup Latte Art	Competencias paralelas
	17:00 - 18:00	Catación pública masiva	500 personas catando cafés finalistas Taza Excelencia
	19:00 - 21:00	Concierto de artista nacional	Artista de renombre (por confirmar)
VIERNES 06	09:00 - 10:30	Final Café Turco + Latte Art	Últimas finales de campeonatos
	12:00 - 14:00	Subasta Taza de Excelencia	Subasta en vivo, streaming internacional
	15:00 - 16:00	Show infantil 'Pequeños Baristas'	Actividades para niños, títeres, juegos
	17:00 - 18:30	Ceremonia de Premiación General	Todos los ganadores: Taza, campeonatos, reconocimientos
	19:00 - 21:00	Concierto de Clausura	Artista principal + show de luces + fuegos artificiales

Zonas de experiencia para visitantes Plaza Regocijo:

ZONA	EXPERIENCIA OFRECIDA
Barras de Degustación	5 barras temáticas: Orígenes de Cusco, Métodos de preparación, Café helado, Maridajes, Café de autor. Incluye explicación de barista.
Ruta Sensorial	Recorrido guiado de 30 min: Del grano a la taza. Estaciones: cereza, pergamino, verde, tostado, molido, extracción, degustación.
Zona de Catación Abierta	Mesas de catación para público general, aprende a evaluar café como profesional (sesiones cada hora, 20 personas).
Photo Opportunity Points	4 puntos instagramables con marcos gigantes, saco de café para fotos, taza gigante, mural artístico #FICAFE2026.
Kids Zone 'Pequeños Baristas'	Área infantil: Pintura de tazas, juegos educativos sobre café, shows de títeres, cuenta cuentos, pintacaritas.
Lounge de Descanso	Área con puffs y bancas para descansar, sombrillas, WiFi, cargadores de celular, hidratación gratuita.
Stand de Recuerdos FICAFÉ	Merchandising oficial: tazas, camisetas, café tostado edición especial, artesanía local relacionada con café.

Activaciones de marca y sponsors:

ACTIVACIÓN	SPONSOR SUGERIDO	DESCRIPCIÓN
Ruleta del Café	Yape / BCP	Gira la ruleta pagando con Yape, gana café, merchandising, descuentos
Estación de Selfies 360°	Claro / Movistar	Video 360° con el café y la plaza de fondo, compartir en RRSS
Carrera del Barista	Red Bull	Competencia divertida: preparar café más rápido con obstáculos
Café Suspendido	GORE Cusco	Paga un café extra para donar a alguien que no puede pagarlo
Trivias del Café	Universidades	Responde preguntas sobre café y gana premios educativos
Latte Art en Vivo	La Marzocco / Mahlkönig	Baristas profesionales crean diseños en vivo, público elige ganador diario

Artistas y grupos culturales programados:

ARTISTA / GRUPO	GÉNERO	DÍA Y HORA
Grupo folklórico de Quillabamba	Danzas típicas	Lunes 12:00 - Bienvenida
Artista acústico local (TBD)	Fusión andina	Lunes 18:00 - Concierto acústico
Chef invitado (TBD)	Gastronomía	Martes 13:00 - Demo culinario
Orquesta / Banda de gala	Variado	Martes 20:00 - Noche de Gala
Delegaciones provinciales (8)	Danzas regionales	Miercoles - Jueves 11:30 - Pasacalle
Artista nacional (TBD - nivel Gianmarco, Eva Ayllón)	Pop/Criollo	Jueves 19:00 - Concierto estelar
Grupo infantil / Títeres	Infantil	Viernes 15:00 - Kids Zone
Artista de clausura (TBD)	Rock/Pop peruano	Viernes 19:00 – Clausura

Metas de experiencia del visitante:

- **Net Promoter Score (NPS) Índice de Promotores:** ≥70 puntos (excelente experiencia).
- **Satisfacción general:** ≥85% de visitantes satisfechos o muy satisfechos.
- **Tiempo promedio de permanencia:** ≥3 horas por visita.
- **Interacción en RRSS:** ≥10,000 publicaciones con #FICAFE2026.
- **Intención de retorno:** ≥80% de visitantes con intención de volver en 2027.
- **Recomendación:** ≥90% recomendaría FICAFÉ a amigos y familiares.

La estrategia de Comunicación y Experiencia de FICAFÉ Cusco 2026 garantiza una convocatoria masiva, cobertura mediática de alto impacto y una vivencia memorable que posicionará al evento como referente del café de especialidad en Latinoamérica.

XI. CRONOGRAMA MAESTRO - MENSUAL

El Cronograma Maestro establece la planificación integral de FICAFÉ Cusco 2026, organizando todas las actividades en 5 fases estratégicas, desde la planificación inicial (enero) hasta el cierre y evaluación (diciembre). El evento principal se realizará del 02 al 06 de noviembre de 2026.

11.1 Fases del Proyecto

Nº FASE	PERÍODO	OBJETIVO PRINCIPAL	ENTREGABLES CLAVE
1 PLANIFICACIÓN	Ene - May 2026	Definir estructura organizativa, aprobar presupuesto, conformar equipos y establecer alianzas estratégicas	Plan aprobado, equipo conformado, convenios firmados
2 PREPARACIÓN	Jun - Jul 2026	Desarrollar infraestructura, contratar proveedores, diseñar programa y lanzar convocatorias	Contratos firmados, programa definido, convocatorias abiertas
3 PRE-EVENTO	Ago - Oct 2026	Ejecutar campaña de comunicación, cerrar inscripciones, realizar simulacros y ultimar logística	Inscripciones cerradas, simulacros OK, logística lista
4 EJECUCIÓN	Nov 1-6, 2026	Montaje, operación del evento (12-15 Nov), desmontaje y gestión de crisis en tiempo real	Evento exitoso, metas cumplidas
5 CIERRE Y EVALUACIÓN	Nov 6 - Dic 2026	Evaluar resultados, elaborar informes, liquidar contratos, documentar lecciones aprendidas	Informe final, liquidación, archivo documental

11.2 Diagrama Gantt por Fases

FASE 1: PLANIFICACIÓN (Enero - Junio 2026)

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
1.1 Aprobación del Plan de Trabajo	Comité Ejecutivo												
1.2 Conformación de Comités	GORE Cusco												
1.3 Aprobación de presupuesto	GORE Cusco / MEF												
1.4 Firma de convenios institucionales	Dir. Ejecutiva												
1.5 Contratación equipo base	Administración												
1.6 Diseño de identidad visual	Comunicaciones												
1.7 Definición de sedes y espacios	Logística												
☆ HITO: Plan aprobado y equipos conformados	15 Junio												

FASE 2: PREPARACIÓN (Junio - Julio 2026)

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
2.1 Licitación y contratación proveedores	Administración												
2.2 Diseño detallado de stands	Logística												
2.3 Desarrollo plataforma digital y App	Innovación												
2.4 Diseño programa actividades	Coord. Técnica												
2.5 Convocatoria Taza de Excelencia	Coord. Técnica												
2.6 Convocatoria expositores	Comercial												
2.7 Lanzamiento campaña comunicación	Comunicaciones												
2.8 Gestión de sponsors	Comercial												
☆ HITO: Programa definido, convocatorias abiertas	31 Julio												

FASE 3: PRE-EVENTO (Agosto - Octubre 2026)

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
3.1 Pre-selección regional Taza Excelencia	Coord. Técnica												

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
3.2 Inscripción campeonatos nacionales	Coord. Técnica												
3.3 Cierre inscripción expositores	Comercial												
3.4 Campaña intensiva de comunicación	Comunicaciones												
3.5 Registro compradores B2B	Comercial												
3.6 Capacitación a voluntarios	RRHH												
3.7 Selección nacional Taza Excelencia	Coord. Técnica												
3.8 Simulacro de emergencias	Seguridad												
3.9 Cuartos de final Taza Excelencia	Coord. Técnica												
3.10 Confirmación jurados internacionales	Coord. Técnica												
☆ HITO: Logística lista, inscripciones cerradas	31 Octubre												

FASE 4: EJECUCIÓN (Noviembre - Diciembre 1-22, 2026)

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
4.1 Montaje de infraestructura (Oct -Nov 1)	Logística												
4.2 Hackathon del Café (Oct - Nov)	Innovación												
4.3 EVENTO FICAFÉ (Nov 02-06)	Dir. Ejecutiva												
4.4 Campeonatos nacionales (Nov 2-6)	Coord. Técnica												
4.5 Congreso Internacional (Nov 2-6)	Academia												
4.6 Ruedas de negocios B2B (Nov 2-6)	Comercial												
4.7 Final Taza de Excelencia (Nov 2-9)	Coord. Técnica												
4.8 Subasta Taza de Excelencia (Dic 5)	Coord. Técnica												
4.9 Ceremonia de clausura (Nov 6)	Comunicaciones												
☆ HITO: Evento ejecutado exitosamente	6 Noviembre												

FASE 5: CIERRE Y EVALUACIÓN (Noviembre 15 - Diciembre 2026)

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
5.1 Desmontaje de infraestructura	Logística												
5.2 Encuestas de satisfacción	Comunicaciones												
5.3 Liquidación de contratos	Administración												
5.4 Informe de resultados	Dir. Ejecutiva												
5.5 Conferencia de prensa resultados	Comunicaciones												
5.6 Aftermovie y contenido post-evento	Comunicaciones												
5.7 Lecciones aprendidas	Comité Ejecutivo												
5.8 Archivo documental	Administración												
5.9 Planificación preliminar 2027	Dir. Ejecutiva												
☆ HITO: Informe final y cierre de proyecto	20 Diciembre												

11.3 Hitos Críticos del Proyecto

Los hitos críticos representan puntos de control fundamentales cuyo incumplimiento puede afectar significativamente el éxito del evento. Cada hito tiene un responsable y criterios de cumplimiento claros.

Nº	HITO CRÍTICO	FECHA LÍMITE	RESPONSABLE	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO
1	Plan de Trabajo aprobado por GORE	05 de 15 Jun 2026	Comité Ejecutivo	Resolución de aprobación firmada y publicada
2	Presupuesto asignado y habilitado	30 Junio 2026	GORE / Administración	Certificación presupuestal emitida por S/4.5M
3	Equipo base completo contratado	30 Junio 2026	Administración	100% del equipo con contrato firmado

Nº	HITO CRÍTICO	FECHA LÍMITE	RESPONSABLE	CRITERIO DE CUMPLIMIENTO
4	Convenios institucionales firmados	30 Jun 2026	Dir. Ejecutiva	≥10 convenios firmados (Municipios, DIRCETUR, universidades)
5	Proveedores principales adjudicados	30 Jun 2026	Administración	Contratos firmados: montaje, seguridad, limpieza, catering
6	Plataforma digital operativa	31 Jul 2026	Innovación	Web, App y sistema de registro funcionando al 100%
7	Lanzamiento oficial de campaña	15 Jul 2026	Comunicaciones	Conferencia de prensa + activación en RRSS + cobertura mediática
8	Convocatoria Taza de Excelencia cerrada	31 Jul 2026	Coord. Técnica	≥300 muestras registradas de productores nacionales
9	Inscripción de expositores cerrada	30 Sep 2026	Comercial	≥200 expositores confirmados y con pago realizado
10	Sponsors confirmados (>70% meta)	30 Sep 2026	Comercial	≥S/ 350,000 en patrocinios confirmados
11	Compradores B2B registrados	31 Oct 2026	Comercial	≥80 compradores internacionales + 150 nacionales
12	Simulacro de emergencias aprobado	15 Oct 2026	Seguridad	Evacuación en <8 min certificada por Defensa Civil
13	Jurados internacionales confirmados	31 Oct 2026	Coord. Técnica	≥20 Q Graders con vuelos y hospedaje confirmados
14	Montaje completado al 100%	02 Nov 2026	Logística	Infraestructura lista, equipos probados, señalética instalada
15	Informe final entregado	20 Dic 2026	Dir. Ejecutiva	Informe aprobado por Comité Ejecutivo, lecciones documentadas

11.4 Ruta Crítica del Proyecto

La ruta crítica identifica la secuencia de actividades que determinan la duración mínima del proyecto. Cualquier retraso en estas actividades afectará directamente la fecha del evento.

ACTIVIDAD CRÍTICA	INICIO	FIN	DEPENDENCIA / RIESGO SI SE RETRASA
Aprobación del Plan de Trabajo	25 May	12 Jun	Sin plan no hay presupuesto ni contratos
Asignación presupuestaria	01 Jun	30 Jun	Sin recursos no se puede contratar ni licitar
Licitación de proveedores principales	01 Jun	30 Jun	Retraso afecta montaje y preparación logística
Desarrollo plataforma digital	01 Jun	31 Jul	Sin plataforma no hay registro ni matchmaking B2B
Convocatoria Taza de Excelencia	01 Jun	31 Jul	Sin muestras no hay competencia principal
Pre-selección y selección Taza Excelencia	01 Ago	31 Oct	Sin finalistas no hay final ni subasta
Confirmación de jurados internacionales	01 Sep	31 Oct	Sin jurados no hay credibilidad de competencias
Montaje de infraestructura	28 Sep	01 Nov	Sin montaje no hay evento
Ejecución del evento FICAFÉ	02 Nov	06 Nov	Fecha inamovible - compromiso público

Resumen de tiempos por fase:

FASE	DURACIÓN	ACTIVIDADES	HITOS	INVERSIÓN TIEMPO
1. Planificación	3 meses	7	1	25%
2. Preparación	4 meses	8	1	33%
3. Pre-evento	3 meses	10	1	25%
4. Ejecución	15 días	10	1	4%
5. Cierre	1.5 meses	9	1	13%
TOTAL PROYECTO	12 meses	44	5	100%

Leyenda del Gantt:

Fase 1: Planificación	Fase 2: Preparación
Fase 3: Pre-evento	Fase 4: Ejecución + Hitos críticos
Fase 5: Cierre	evento especial

El Cronograma Maestro de FICAFÉ Cusco 2026 establece una planificación rigurosa de 12 meses con 44 actividades, 16 hitos críticos y 5 fases claramente definidas, garantizando la ejecución exitosa del evento más importante del café de especialidad en el Perú.

CRONOGRAMA MAESTRO - DETALLE SEMANAL

Visualización detallada por 48 semanas del año 2026, identificando ruta crítica (●) e hitos (★). Evento principal: 12-15 Noviembre (Semanas 45-46).

Leyenda:

F1: Planificación	F2: Preparación	F3: Pre-evento	F4: Ejecución	F5: Cierre	★ Hito crítico
-------------------	-----------------	----------------	---------------	------------	----------------

		ENERO		FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE					
ACTIVIDAD	RESP	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48
FASE 1: PLANIFICACIÓN																																																	
1.1 Aprobación Plan de Trabajo	C.Ejec																																																
1.2 Conformación de Comités	GORE																																																
1.3 Aprobación Presupuesto S/4.5 M	GORE																																																
1.4 Firma convenios institucionales	Dir.Ej																																																
1.5 Contratación equipo base	Admin																																																
1.6 Diseño identidad visual	Comun																																																
1.7 Definición de sedes y espacios	Logist																																																
FASE 2: PREPARACIÓN																																																	
2.1 Licitación proveedores princip.	Admin																																																
2.2 Diseño detallado de stands	Logist																																																
2.3 Desarrollo plataforma digital	Innov																																																
2.4 Diseño programa actividades	C.Téc																																																
2.5 Convocatoria Taza Excelencia	C.Téc																																																
2.6 Convocatoria expositores	Comer																																																
2.7 Lanzamiento campaña comunic.	Comun																																																
2.8 Gestión de sponsors	Comer																																																
FASE 3: PRE-EVENTO																																																	
3.1 Pre-selección Taza Excelencia	C.Téc																																																
3.2 Inscripción campeonatos nac.	C.Téc																																																
3.3 Cierre inscripción expositores	Comer																																																
3.4 Campaña intensiva comunicación	Comun																																																
3.5 Registro compradores B2B	Comer																																																
3.6 Capacitación voluntarios	RRHH																																																
3.7 Selección nacional Taza Excel.	C.Téc																																																
3.8 Simulacro emergencias	Segur																																																
3.9 Cuartos final Taza Excelencia	C.Téc																																																
3.10 Confirm. jurados internac.	C.Téc																																												</				

		ENERO			FEBRERO			MARZO			ABRIL			MAYO			JUNIO			JULIO			AGOSTO			SEPTIEMBRE			OCTUBRE			NOVIEMBRE			DICIEMBRE														
ACTIVIDAD	RESP	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48
4.9 Subasta Taza Excelencia	C.Téc																																																
4.10 Ceremonia clausura	Comun																																																
FASE 5: CIERRE Y EVALUACIÓN																																																	
5.1 Desmontaje infraestructura	Logist																																																
5.2 Encuestas satisfacción	Comun																																																
5.3 Liquidación contratos	Admin																																																
5.4 Informe de resultados	Dir.Ej																																																
5.5 Conferencia prensa resultados	Comun																																																
5.6 Lecciones aprendidas	C.Ejec																																																

11.5 Ruta Crítica del Proyecto

La ruta crítica representa la secuencia de actividades más larga que determina la duración mínima del proyecto. Cualquier retraso en estas actividades impacta directamente la fecha del evento. Están marcadas con ● en el Gantt.

N°	ACTIVIDAD RUTA CRÍTICA	INICIO	FIN	SEMANAS	SI SE RETRASA...
1	Aprobación Plan de Trabajo	S5	S8	4	No hay presupuesto ni contratos posibles
2	Aprobación Presupuesto SI 4.5M	S9	S12	4	Sin recursos no se puede licitar ni contratar
3	Licitación proveedores principales	S13	S24	12	Retraso en montaje, seguridad, catering
4	Desarrollo plataforma digital y App	S13	S28	16	Sin registro, sin matchmaking B2B, sin App
5	Convocatoria Taza de Excelencia	S21	S28	8	Menos muestras = menos competitividad
6	Pre-selección regional Taza Excelencia	S29	S32	4	No hay finalistas para la competencia
7	Selección nacional Taza Excelencia	S33	S36	4	No hay top 40 para etapa final
8	Cuartos final + Confirmación jurados	S37	S40	4	Sin jurados no hay credibilidad internacional
9	Montaje de infraestructura	S42	S44	3	Sin montaje NO HAY EVENTO
10	★ EVENTO FICAFÉ + Final Taza Excelencia	S43	S44	2	FECHA INAMOVIBLE - COMPROMISO PÚBLICO

Diagrama de la Ruta Crítica:

Plan Aprobado → Presupuesto → Licitación → Plataforma Digital → Convocatoria Taza → Pre-selección → Selección → Jurados → Montaje → ★ EVENTO

Holguras y dependencias:

ACTIVIDAD	HOLGURA	DEPENDENCIA DIRECTA
Aprobación Plan	0 días	Ninguna - Actividad inicial
Aprobación Presupuesto	0 días	Depende de: Plan aprobado
Licitación proveedores	0 días	Depende de: Presupuesto asignado
Desarrollo plataforma digital	0 días	Depende de: Presupuesto + Diseño de identidad
Convocatoria Taza Excelencia	2 semanas	Depende de: Plataforma operativa
Confirmación jurados	1 semana	Depende de: Cuartos de final definidos
Montaje infraestructura	0 días	Depende de: Proveedores contratados + espacio liberado
EVENTO FICAFÉ 19-22 Nov	0 días	FECHA FIJA - Todo debe estar listo antes del 19 Nov

Duración total del proyecto: 48 semanas (Enero - Diciembre 2026). Ruta crítica: 10 actividades con 0 holgura. Evento principal: Semanas 43-44 (19-22 Noviembre 2026).

XIV. INDICADORES DE GESTIÓN (KPI) Y MONITOREO

El sistema de indicadores de gestión permite medir el desempeño del evento FICAFÉ Cusco 2026 en todas sus dimensiones, estableciendo líneas base de referencia (edición 2024), metas cuantificables para 2026 y fuentes de verificación que garantizan la objetividad de las mediciones.

14.1 Indicadores de Impacto (Estratégicos)

Miden el logro de los objetivos estratégicos del evento y su contribución al desarrollo del sector cafetalero.

Nº	INDICADOR	UNIDAD	LÍNEA BASE 2024	META 2026	FUENTE DE VERIFICACIÓN
IE1	Valor total de transacciones comerciales generadas	USD	3,200,000	5,000,000	Actas ruedas de negocios + contratos firmados
IE2	Ingresos por subasta Taza de Excelencia	USD	320,000	500,000	Registro subasta ACE + transferencias
IE3	Número de productores beneficiados directamente	Productores	1,800	2,500	Registro participantes + acreditaciones
IE4	Precio promedio pagado en subasta (por libra)	USD/lb	12.50	18.00	Registro subasta ACE
IE5	Impacto económico total en la región	Soles	8,500,000	15,000,000	Estudio impacto económico post-evento
IE6	Nuevos mercados internacionales accedidos	Países	8	15	Registro compradores por país de origen
IE7	Cobertura mediática internacional	Impactos	50	150	Clipping medios + monitoreo PR

14.2 Indicadores de Resultado (Tácticos)

Miden los resultados directos de las actividades principales del evento.

A. ASISTENCIA Y PARTICIPACIÓN

Nº	INDICADOR	UNIDAD	LÍNEA BASE 2024	META 2026	FUENTE DE VERIFICACIÓN
R1	Total visitantes únicos (4 días)	Personas	28,000	40,000	Sistema control acceso + App registro
R2	Visitantes diarios promedio	Personas/día	7,000	10,000	Conteo diario control acceso
R3	Expositores participantes	Stands	150	200	Contratos expositores firmados
R4	Compradores B2B internacionales	Empresas	45	80	Registro plataforma matchmaking
R5	Compradores B2B nacionales	Empresas	100	150	Registro plataforma matchmaking

B. COMPETENCIAS Y CALIDAD

Nº	INDICADOR	UNIDAD	LÍNEA BASE 2024	META 2026	FUENTE DE VERIFICACIÓN
R7	Muestras Taza de Excelencia recibidas	Muestras	250	350	Registro convocatoria ACE
R8	Cafés con puntaje ≥ 87 puntos SCA	Lotes	35	50	Actas catación Q Graders
R9	Puntaje máximo alcanzado en Taza	Puntos SCA	91.5	≥ 92	Acta final jurado internacional

N°	INDICADOR	UNIDAD	LÍNEA BASE 2024	META 2026	FUENTE DE VERIFICACIÓN
R10	Competidores campeonatos nacionales	Baristas	85	120	Inscripciones campeonatos SCA
R11	Q Graders en jurado Taza Excelencia	Jurados	18	25	Contratos jurados + certificados Q
R12	Muestras analizadas en Lab. Móvil	Muestras	N/A (nuevo)	500	Registro diario Lab. Móvil

C. RUEDAS DE NEGOCIOS Y COMERCIO

N°	INDICADOR	UNIDAD	LÍNEA BASE 2024	META 2026	FUENTE DE VERIFICACIÓN
R13	Citas B2B agendadas	Citas	350	500	Plataforma matchmaking
R14	Citas B2B efectivamente realizadas	Citas	280	400	Registro asistencia + check-in
R15	Tasa de conversión citas → acuerdos	%	35%	≥40%	Encuesta post-cita + seguimiento
R16	Acuerdos comerciales firmados en evento	Contratos	45	80	Actas notariales + contratos
R17	Volumen café comprometido	Toneladas	450	800	Contratos + cartas de intención

D. CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN

N°	INDICADOR	UNIDAD	LÍNEA BASE 2024	META 2026	FUENTE DE VERIFICACIÓN
R18	Personas capacitadas Academia FICAFÉ	Personas	450	800	Registro asistencia + certificados
R19	Certificaciones SCA otorgadas	Certificados	60	100	Registro SCA + diplomas emitidos
R20	Becas otorgadas a productores Cusco	Becas	25	50	Actas becarios + certificados
R21	Participantes Congreso Internacional	Personas	800	1,300	Registro + acreditaciones Congreso
R22	Horas-persona de formación	Horas	1,200	2,000	Registro cursos x horas x asistentes
R23	Participantes Hackathon Innovación	Personas	N/A (nuevo)	100	Inscripciones Hackathon

14.3 Indicadores de Proceso (Operativos)

Miden la eficiencia de las operaciones y la calidad de la experiencia del visitante.

N°	INDICADOR	UNIDAD	LÍNEA BASE 2024	META 2026	FUENTE DE VERIFICACIÓN
P1	Net Promoter Score (NPS)	Puntos	55	≥70	Encuesta post-evento App + QR
P2	Satisfacción general visitantes	%	78%	≥85%	Encuesta satisfacción (4-5 estrellas)
P3	Satisfacción expositores	%	72%	≥80%	Encuesta expositores post-evento
P4	Tiempo promedio de permanencia	Horas	2.5	≥3.0	Análisis datos App + WiFi

Nº	INDICADOR	UNIDAD	LÍNEA BASE 2024	META 2026	FUENTE DE VERIFICACIÓN
P5	Intención de retorno 2027	%	70%	≥80%	Encuesta post-evento
P6	Recomendación a terceros	%	82%	≥90%	Encuesta post-evento
P7	Tiempo promedio espera en cola	Minutos	12	≤8	Muestreo aleatorio + cronometraje
P8	Incidentes de seguridad	Casos	8	≤5	Bitácora seguridad + informes
P9	Tasa de reciclaje de residuos	%	55%	≥75%	Pesaje residuos por categoría
P10	Huella de carbono compensada	%	0%	100%	Certificación carbono neutro
P11	Cumplimiento cronograma actividades	%	85%	≥95%	Check-list actividades + horarios
P12	Descargas App FICAFÉ 2026	Descargas	N/A (nuevo)	15,000	Analytics App Store + Play Store

14.4 Indicadores de Comunicación y Marketing

Miden el alcance, engagement y efectividad de la estrategia de comunicación.

Nº	INDICADOR	UNIDAD	LÍNEA BASE 2024	META 2026	FUENTE DE VERIFICACIÓN
C1	Seguidores totales RRSS (acumulado)	Seguidores	65,000	123,000	Analytics RRSS oficiales
C2	Alcance total campaña digital	Impresiones	2,500,000	5,000,000	Meta Ads Manager + Analytics
C3	Engagement rate promedio	%	3.2%	≥5%	Analytics RRSS
C4	Publicaciones con #FICAFE2026	Posts	3,500	10,000	Monitoreo hashtag + social listening
C5	Views en TikTok (acumulado)	Views	150,000	1,000,000	TikTok Analytics
C6	Notas de prensa publicadas	Notas	85	200	Clipping de medios
C7	Valorización publicitaria (PR value)	Soles	450,000	1,000,000	Informe valorización PR
C8	Transmisiones en vivo (views)	Views	35,000	100,000	YouTube + Facebook Live Analytics
C9	#FICAFE2026 trending en Perú	Días	1	≥3	Monitoreo X (Twitter) trends

14.5 Indicadores Financieros

Miden la eficiencia en el uso de recursos y la sostenibilidad financiera del evento.

Nº	INDICADOR	UNIDAD	LÍNEA BASE 2024	META 2026	FUENTE DE VERIFICACIÓN
F1	Ejecución presupuestal	%	88%	≥95%	Informe SIAF + liquidación
F2	Ingresos por patrocinios	Soles	280,000	500,000	Contratos sponsors + facturas
F3	Ingresos por stands expositores	Soles	180,000	300,000	Facturación expositores
F4	Costo por visitante	Soles	78	≤69	Presupuesto / visitantes
F5	ROI patrocinadores (percibido)	Puntos	7.2/10	≥8.5/10	Encuesta sponsors post-evento

Nº	INDICADOR	UNIDAD	LÍNEA BASE 2024	META 2026	FUENTE DE VERIFICACIÓN
F6	Desviación presupuestal	%	12%	≤5%	Comparativo planeado vs ejecutado

14.6 Tablero de Monitoreo y Control

Sistema de seguimiento en tiempo real durante el evento y post-evento para la toma de decisiones.

A. Frecuencia de medición:

FRECUENCIA	INDICADORES	RESPONSABLE
En tiempo real	Aforo, colas, incidentes, RRSS	Centro de Operaciones + Community Manager
Diario	Visitantes, ventas, citas B2B, satisfacción	Coordinadores de área + Dir. Ejecutiva
Post-evento (1 semana)	Encuestas, liquidación, métricas finales	Administración + Comunicaciones
Post-evento (1 mes)	Impacto económico, contratos cerrados	Dirección Ejecutiva + Comercial
Post-evento (3 meses)	Seguimiento acuerdos, embarques, impacto	GORE Cusco + DIRCETUR

B. Dashboard de indicadores clave (durante evento):

INDICADOR CLAVE	UMBRAL ROJO	UMBRAL AMARILLO	UMBRAL VERDE	ACCIÓN SI ROJO
Visitantes diarios	<6,000	6,000-8,000	>8,000	Activar campaña emergencia RRSS
Tiempo espera colas	>15 min	10-15 min	<10 min	Abrir puntos adicionales de acceso
Incidentes seguridad	>3/día	2-3/día	0-1/día	Reforzar seguridad zona afectada
Citas B2B realizadas	<70%	70-85%	>85%	Llamar compradores no-show
Satisfacción en encuestas	<70%	70-80%	>80%	Identificar y corregir problema
Aforo máximo zona	>95%	85-95%	<85%	Control flujo + desvío visitantes

C. Herramientas de monitoreo:

- **Dashboard digital en tiempo real:** Pantallas en Centro de Operaciones mostrando métricas clave actualizadas cada 5 minutos.
- **App FICAFÉ Analytics:** Módulo exclusivo para coordinadores con acceso a datos de aforo, encuestas y alertas.
- **Reportes diarios automatizados:** Envío automático 22:00h a Comité Ejecutivo con resumen del día.
- **Grupo WhatsApp Coordinadores:** Canal de comunicación inmediata para alertas y decisiones urgentes.
- **Encuestas QR en stands:** Códigos QR para feedback inmediato de visitantes por zona.

14.7 Resumen de Metas Clave 2026

META CLAVE	VALOR	VARIACIÓN VS 2024
 Visitantes totales	80,000	+83%
 Transacciones comerciales	USD 5,000,000	+56%
 Subasta Taza de Excelencia	USD 500,000	+56%
 Compradores B2B internacionales	80 empresas	+78%
 Personas capacitadas	800	+78%
 Satisfacción visitantes (NPS)	≥70 puntos	+27%
 Compensación carbono	100% (250 ton)	NUEVO
 Seguidores RRSS	123,000	+89%
 Ejecución presupuestal	≥95%	+8%

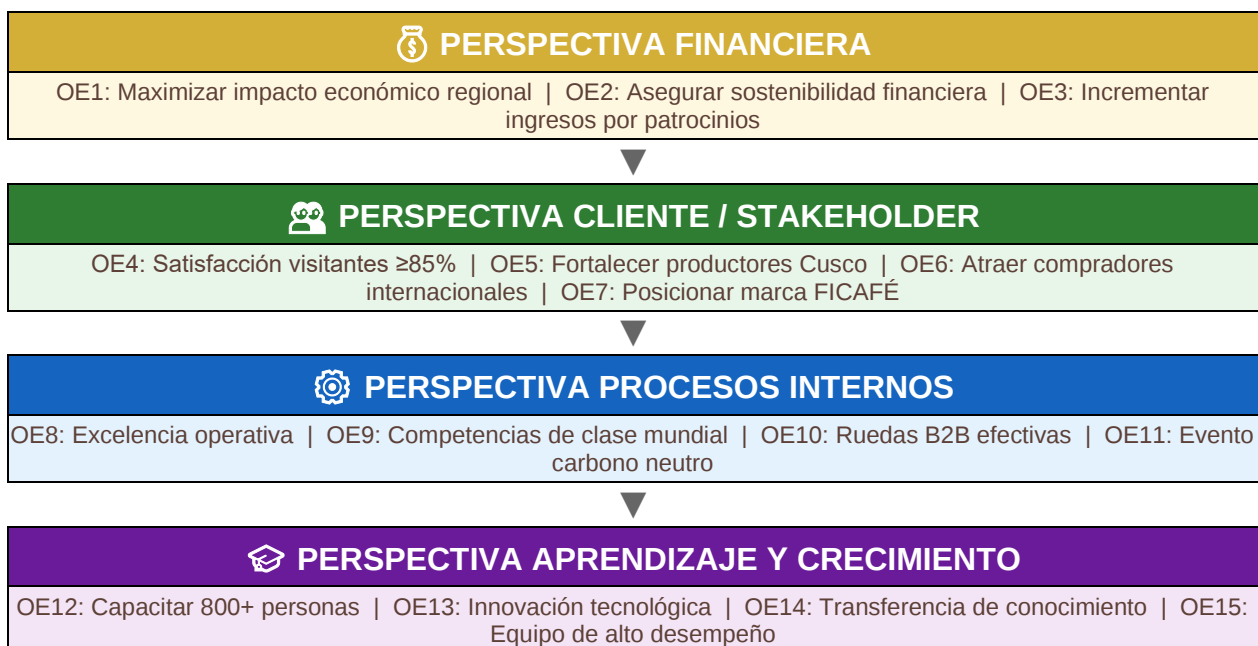
El sistema de 57 indicadores KPI garantiza el monitoreo integral de FICAFÉ Cusco 2026, permitiendo la toma de decisiones basada en datos y la mejora continua del evento más importante del café de especialidad en el Perú.

BALANCED SCORECARD - FICAFÉ CUSCO 2026

"Cusco, Corazón del Café de Especialidad"

VISIÓN	MISIÓN
Posicionar a FICAFÉ Cusco como el evento referente del café de especialidad en Latinoamérica, siendo plataforma de conexión entre productores, compradores y profesionales del café a nivel mundial.	Promover el desarrollo sostenible del sector cafetalero de Cusco mediante la articulación comercial, transferencia de conocimiento, innovación tecnológica y proyección internacional del café de especialidad peruano.

MAPA ESTRATÉGICO



XVI. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

16.1 Conclusiones

El desarrollo del presente Plan de Trabajo para FICAFÉ Cusco 2026 permite establecer las siguientes conclusiones:

CONCLUSIÓN 1: PERTINENCIA ESTRATÉGICA

FICAFÉ Cusco 2026 constituye una iniciativa de alta pertinencia estratégica para el desarrollo del sector cafetalero regional y nacional. El evento se alinea con las políticas de desarrollo productivo del Gobierno Regional de Cusco, el Plan Nacional de Acción del Café Peruano y los Objetivos de Desarrollo Sostenible, particularmente el ODS 8 (Trabajo decente y crecimiento económico) y ODS 12 (Producción y consumo responsables).

- **Fundamento:** Cusco es la tercera región productora de café del Perú con 52,000 hectáreas y 25,000 familias cafetaleras que requieren articulación comercial y acceso a mercados de especialidad.
- **Impacto esperado:** S/ 15 millones en impacto económico regional, USD 5 millones en transacciones comerciales y 2,500 productores beneficiados directamente.

CONCLUSIÓN 2: VIABILIDAD TÉCNICA Y OPERATIVA

El Plan demuestra viabilidad técnica y operativa sustentada en una estructura organizacional robusta, cronograma detallado con ruta crítica identificada, y capacidad instalada para la ejecución del evento más importante del café de especialidad en el Perú.

- **Estructura organizacional:** 260+ personas entre equipo base (45), comités especializados (8), voluntarios (150) y personal de apoyo, con roles y responsabilidades claramente definidos.
- **Infraestructura:** 10,000 m² en Plaza de Armas, con 14 zonas temáticas, capacidad para 10,000 personas simultáneas y sistemas de seguridad certificados.
- **Cronograma:** 48 semanas de ejecución, 44 actividades, 16 hitos críticos y ruta crítica de 10 actividades con holgura cero.

CONCLUSIÓN 3: SOSTENIBILIDAD FINANCIERA

El presupuesto de S/ 4,760,618.00 está estructurado con fuentes de financiamiento diversificadas que garantizan la sostenibilidad financiera del evento, combinando recursos públicos, cooperación internacional y generación de ingresos propios.

- **Composición:** 65% recursos públicos (GORE Cusco + municipalidades), 18% cooperación internacional, 17% ingresos autogenerados (patrocinios, stands, inscripciones).
- **Eficiencia:** Costo por visitante de S/ 69 (reducción del 12% vs 2024), con meta de ejecución presupuestal $\geq 95\%$.
- **Retorno:** ROI social de 5.4x considerando impacto económico regional vs inversión pública.

CONCLUSIÓN 4: INNOVACIÓN Y DIFERENCIACIÓN

FICAFÉ 2026 incorpora elementos innovadores que lo diferencian de ediciones anteriores y lo posicionan como evento de referencia latinoamericana, destacando la apuesta por la tecnología, sostenibilidad y experiencias memorables.

- **Pabellón de Innovación:** 25 startups, 6 zonas tecnológicas, Hackathon con S/ 50,000 en premios y Laboratorio Móvil gratuito.
- **Carbono Neutro:** Primer evento ferial del café en Perú con certificación de huella de carbono compensada al 100% mediante reforestación de 2,500 árboles.
- **Plataforma Digital:** App móvil, matchmaking B2B con IA, streaming del evento y trazabilidad blockchain.

CONCLUSIÓN 5: IMPACTO EN LA CADENA DE VALOR

El evento genera impacto en todos los eslabones de la cadena de valor del café, desde productores hasta consumidores finales, fortaleciendo capacidades, generando conexiones comerciales y promoviendo la cultura del café de especialidad.

- **Productores:** Acceso a Taza de Excelencia (USD 500K subasta), Laboratorio Móvil (500 análisis gratuitos), capacitaciones y ruedas de negocios.
- **Procesadores/Exportadores:** Conexión con 80 compradores internacionales de 15 países, USD 5M en intenciones de compra.
- **Profesionales:** 800 personas capacitadas, 100 certificaciones SCA, 1,300 participantes en Congreso Internacional.
- **Consumidores:** 40,000 visitantes expuestos a cultura del café de especialidad, sensibilización sobre origen y calidad.

CONCLUSIÓN 6: SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL

El Plan establece un sistema de gestión integral basado en el Balanced Scorecard con 4 perspectivas, 15 objetivos estratégicos, 57 indicadores KPI y mecanismos de monitoreo en tiempo real que permiten la toma de decisiones basada en evidencia.

- **Monitoreo:** Dashboard digital en tiempo real, reportes diarios automatizados, sistema de semáforos para alertas tempranas.
- **Evaluación:** Encuestas de satisfacción NPS, medición de impacto económico post-evento, documentación de lecciones aprendidas.
- **Mejora continua:** Ciclo PDCA implementado, retroalimentación sistemática y planificación de edición 2027.

Cuadro Resumen de Conclusiones

Nº	CONCLUSIÓN	FUNDAMENTO CLAVE	INDICADOR DE ÉXITO
1	Pertinencia estratégica	Alineación con políticas regionales, nacionales y ODS	S/ 15M impacto económico regional
2	Viabilidad técnica y operativa	260+ personas, 14 zonas, cronograma 48 semanas	≥95% cumplimiento cronograma
3	Sostenibilidad financiera	S/ 2.75M con fuentes diversificadas	≥95% ejecución presupuestal
4	Innovación y diferenciación	Pabellón Tech, Carbono Neutro	Certificación + 100% compensación
5	Impacto cadena de valor	Beneficios en todos los eslabones del café	2,500 productores + USD 5M transacciones
6	Sistema de gestión integral	BSC + 57 KPIs + monitoreo tiempo real	NPS ≥70 + Informe final documentado

16.2 Recomendaciones

Para garantizar el éxito de FICAFÉ Cusco 2026 y sentar las bases para su sostenibilidad futura, se formulan las siguientes recomendaciones:

A. RECOMENDACIONES ESTRATÉGICAS

1. Aprobación del Plan: Se recomienda al Gobierno Regional de Cusco aprobar el presente Plan de Trabajo mediante Resolución Ejecutiva Regional antes del 15 de junio de 2026, asegurando la asignación presupuestal oportuna y el inicio de las actividades según cronograma.

2. Institucionalización del evento: Se recomienda gestionar la declaratoria de FICAFÉ como evento de interés regional mediante Ordenanza Regional, estableciendo su realización anual obligatoria y garantizando continuidad presupuestal independiente de cambios de gestión.

3. Alianza estratégica con PROMPERU: Se recomienda formalizar convenio marco con PromPerú para la promoción internacional del evento, aprovechando la red de Oficinas Comerciales del Perú en el Exterior (OCEX) para la captación de compradores B2B de mercados prioritarios (Asia, Europa, Norteamérica).

4. Posicionamiento como hub latinoamericano: Se recomienda desarrollar una estrategia de posicionamiento de FICAFÉ como el principal evento de café de especialidad de Latinoamérica, compitiendo con referentes como Sintercafé (Costa Rica) y Semana Internacional del Café (Brasil).

B. RECOMENDACIONES OPERATIVAS

5. Contratación anticipada del equipo base: Se recomienda iniciar el proceso de contratación del equipo técnico base (Director Ejecutivo, coordinadores de área) a más tardar en febrero 2026, permitiendo su participación en la fase de planificación detallada.

6. Licitación temprana de proveedores críticos: Se recomienda adelantar los procesos de licitación de proveedores de infraestructura (montaje, seguridad, catering) al primer trimestre 2026, evitando cuellos de botella en la ruta crítica del proyecto.

7. Simulacro integral obligatorio: Se recomienda realizar un simulacro de emergencias completo con participación de Defensa Civil, Bomberos y PNP al menos 30 días antes del evento, certificando los protocolos de evacuación y respuesta.

8. Redundancia en sistemas tecnológicos: Se recomienda implementar sistemas de respaldo para la plataforma digital (servidores espejo, conectividad satelital, generadores eléctricos), garantizando continuidad operativa ante contingencias.

C. RECOMENDACIONES FINANCIERAS

9. Fondo de contingencia: Se recomienda establecer un fondo de contingencia equivalente al 5.5% del presupuesto total (S/ 264,297.00) para atender imprevistos, con reglas claras de activación y autorización por el Comité Ejecutivo.

10. Diversificación de patrocinios: Se recomienda ampliar la base de patrocinadores más allá del sector café, incorporando marcas de tecnología, banca, turismo y consumo masivo que busquen asociarse con valores de sostenibilidad y origen.

11. Modelo de sostenibilidad financiera: Se recomienda desarrollar un modelo financiero que permita reducir progresivamente la dependencia de recursos públicos, alcanzando al menos 40% de ingresos autogenerados para la edición 2028.

12. Auditoría externa: Se recomienda contratar una auditoría financiera externa post-evento para garantizar transparencia en el uso de recursos públicos y fortalecer la credibilidad institucional.

D. RECOMENDACIONES DE CALIDAD Y EXPERIENCIA

13. Programa de excelencia en servicio: Se recomienda implementar un programa de capacitación intensiva en atención al cliente para todo el personal y voluntarios, con estándares de servicio medibles y sistema de reconocimiento.

14. Experiencia del visitante: Se recomienda diseñar el customer journey del visitante con puntos de contacto optimizados, minimizando fricciones (colas, información, señalética) y maximizando momentos memorables.

15. Accesibilidad universal: Se recomienda garantizar accesibilidad para personas con discapacidad en todas las zonas del evento, incluyendo rampas, señalética en braille, intérpretes de lengua de señas y zonas de descanso accesibles.

16. Certificación de calidad: Se recomienda obtener certificación ISO 20121 (Eventos Sostenibles) para la edición 2027, posicionando a FICAFÉ como referente de gestión responsable de eventos.

E. RECOMENDACIONES DE SOSTENIBILIDAD

17. Medición de huella de carbono: Se recomienda contratar una consultora especializada para la medición precisa de la huella de carbono del evento, estableciendo una línea base verificable para la compensación.

18. Política cero residuos: Se recomienda implementar una política de cero residuos a relleno sanitario, con metas de reciclaje $\geq 75\%$ y compostaje de residuos orgánicos en alianza con productores locales.

19. Cadena de suministro sostenible: Se recomienda establecer criterios de sostenibilidad en la selección de proveedores, priorizando productos locales, empaques biodegradables y prácticas de comercio justo.

20. Compensación con impacto local: Se recomienda que la compensación de carbono se realice mediante reforestación en zonas cafetaleras de Cusco, generando co-beneficios para las comunidades productoras.

F. RECOMENDACIONES DE INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA

21. Plataforma digital permanente: Se recomienda que la plataforma digital de FICAFÉ opere durante todo el año, no solo durante el evento, facilitando conexiones comerciales continuas entre productores y compradores.

22. Base de datos sectorial: Se recomienda desarrollar una base de datos integral del sector cafetalero de Cusco, incluyendo productores, cooperativas, procesadores y exportadores, como activo estratégico regional.

23. Programa de incubación: Se recomienda que el Hackathon del Café evolucione hacia un programa de incubación de startups cafetaleras con seguimiento post-evento y acceso a capital semilla.

24. Trazabilidad blockchain: Se recomienda implementar un piloto de trazabilidad blockchain para los cafés ganadores de Taza de Excelencia, demostrando el potencial de la tecnología para la cadena de valor.

G. RECOMENDACIONES DE COMUNICACIÓN Y POSICIONAMIENTO

25. Campaña de expectativa anticipada: Se recomienda iniciar la campaña de comunicación con al menos 6 meses de anticipación (mayo 2026), generando expectativa y asegurando cobertura mediática desde la fase de convocatorias.

26. Estrategia de influencers: Se recomienda desarrollar alianzas con influencers especializados en café, gastronomía y viajes, tanto nacionales como internacionales, para amplificar el alcance del evento.

27. Contenido audiovisual de calidad: Se recomienda invertir en producción audiovisual profesional (aftermovie, documentales, cápsulas) que sirvan como activos de comunicación para ediciones futuras.

28. Relacionamento con medios internacionales: Se recomienda gestionar la participación de medios especializados internacionales (Roast Magazine, Perfect Daily Grind, Barista Magazine) como aliados de difusión.

H. RECOMENDACIONES PARA EDICIONES FUTURAS

29. Documentación de lecciones aprendidas: Se recomienda implementar un proceso sistemático de documentación de lecciones aprendidas durante y después del evento, con sesiones de retroalimentación con todos los equipos.

30. Evaluación de impacto rigurosa: Se recomienda contratar un estudio de impacto económico y social post-evento con metodología rigurosa, generando evidencia para la toma de decisiones y rendición de cuentas.

31. Planificación bienal: Se recomienda iniciar la planificación de FICAFÉ 2027 inmediatamente después del cierre de la edición 2026, aprovechando el momentum y las relaciones establecidas.

32. Expansión temática gradual: Se recomienda evaluar la incorporación gradual de otros productos de origen (cacao, frutas amazónicas) manteniendo el café como eje central, pero ampliando la propuesta de valor.

Matriz Resumen de Recomendaciones

CATEGORÍA	Nº REC.	PRIORIDAD	RESPONSABLE	PLAZO
A. Estratégicas	1-4	CRÍTICA	Comité Ejecutivo / GORE	Enero – Junio 2026
B. Operativas	5-8	ALTA	Dir. Ejecutiva / Logística	Febrero - Octubre 2026
C. Financieras	9-12	CRÍTICA	Administración / GORE	Enero - Diciembre 2026
D. Calidad y Experiencia	13-16	ALTA	Comunicaciones / RRHH	Julio - Noviembre 2026
E. Sostenibilidad	17-20	MEDIA-ALTA	Sostenibilidad / Logística	Abril - Noviembre 2026
F. Innovación y Tecnología	21-24	MEDIA-ALTA	Innovación / Coord. Técnica	Abril - Diciembre 2026
G. Comunicación	25-28	ALTA	Comunicaciones	Mayo - Noviembre 2026
H. Ediciones Futuras	29-32	MEDIA	Dir. Ejecutiva / Comité	Noviembre - Diciembre 2026

Reflexión Final

FICAFÉ Cusco 2026 representa una oportunidad única para consolidar el posicionamiento de Cusco como destino del café de especialidad y contribuir significativamente al desarrollo económico de miles de familias cafetaleras de la región.

El éxito del evento dependerá de la articulación efectiva entre el sector público, privado, academia y sociedad civil, trabajando de manera coordinada bajo una visión compartida de desarrollo sostenible del sector cafetalero.

El presente Plan de Trabajo proporciona la hoja de ruta integral para alcanzar los objetivos propuestos, quedando en manos de los tomadores de decisión su aprobación oportuna y en los equipos ejecutores su implementación rigurosa y comprometida.

"El café de Cusco tiene el potencial de conquistar los paladares más exigentes del mundo. FICAFÉ 2026 es el vehículo para hacer realidad esa visión."

Cusco, Corazón del Café de Especialidad

02 al 06 de noviembre de 2026

Plaza de Armas – Centro Histórico de Cusco

XVII. ANEXOS

ANEXO 01: CUADRO DE MANDO INTEGRAL - DETALLE POR PERSPECTIVA

PERSPECTIVA FINANCIERA					
OBJETIVO ESTRATÉGICO	INDICADOR (KPI)	BASE 2024	META 2026	RESPONSABLE	INICIATIVA ESTRATÉGICA
OE1: Maximizar impacto económico regional	Transacciones comerciales totales	USD 3.2M	USD 5.0M	Dir. Comercial	Ruedas B2B + Subasta Taza Excelencia + Matchmaking digital
	Impacto económico regional	S/ 8.5M	S/ 15M	GORE Cusco	Estudio impacto económico + Alianzas turismo
OE2: Asegurar sostenibilidad financiera	Ejecución presupuestal	88%	≥95%	Administración	Control presupuestal mensual + Dashboard financiero
	Desviación presupuestal	12%	≤5%	Administración	Contingencia 10% + Alertas tempranas
OE3: Incrementar ingresos propios	Ingresos por patrocinios	S/ 280K	S/ 500K	Dir. Comercial	Paquetes sponsors escalonados + Beneficios exclusivos
	Ingresos por stands	S/ 180K	S/ 300K	Dir. Comercial	Incremento expositores 150→200 + Premium stands
PERSPECTIVA CLIENTE / STAKEHOLDER					
OBJETIVO ESTRATÉGICO	INDICADOR (KPI)	BASE 2024	META 2026	RESPONSABLE	INICIATIVA ESTRATÉGICA
OE4: Lograr satisfacción visitantes	Net Promoter Score (NPS)	55	≥70	Comunicaciones	Experiencia visitante + App móvil + Zonas descanso
	Satisfacción general	78%	≥85%	Comunicaciones	Encuestas tiempo real + Mejora continua
OE5: Fortalecer productores Cusco	Productores beneficiados	1,800	2,500	Coord. Técnica	Taza Excelencia + Lab. Móvil + Capacitaciones
	Precio promedio subasta	\$12.50/lb	\$18.00/lb	Coord. Técnica	Promoción internacional + Jurados premium
OE6: Atraer compradores internacionales	Compradores B2B intl.	45	80	Dir. Comercial	Misiones comerciales + Alianza PromPerú
	Países representados	8	15	Dir. Comercial	Targeting Asia + Europa + Oceanía
OE7: Posicionar marca FICAFÉ	Seguidores RRSS totales	65K	123K	Comunicaciones	Plan medios S/ 250K + Influencers + PR
	Cobertura mediática intl.	50	150	Comunicaciones	Press tours + Sala prensa + Voceros capacitados
PERSPECTIVA PROCESOS INTERNOS					
OBJETIVO ESTRATÉGICO	INDICADOR (KPI)	BASE 2024	META 2026	RESPONSABLE	INICIATIVA ESTRATÉGICA
OE8: Lograr excelencia operativa	Cumplimiento cronograma	85%	≥95%	Dir. Ejecutiva	Gantt semanal + Reuniones control + Alertas
	Incidentes de seguridad	8	≤5	Seguridad	129 agentes + Simulacros + Plan contingencia
	Tiempo espera colas	12 min	≤8 min	Logística	8 puntos acceso + Control aforo + App
OE9: Competencias clase mundial	Muestras Taza Excelencia	250	350	Coord. Técnica	Convocatoria ampliada + Alianza ACE

OBJETIVO ESTRATÉGICO	INDICADOR (KPI)	BASE 2024	META 2026	RESPONSABLE	INICIATIVA ESTRATÉGICA
	Q Graders en jurado	18	25	Coord. Técnica	Red internacional Q Graders + SCA
	Puntaje máximo alcanzado	91.5	≥92	Coord. Técnica	Asistencia técnica productores + Mejora procesos
OE10: Ruedas B2B efectivas	Citas B2B realizadas	280	400	Dir. Comercial	Plataforma matchmaking + Pre-agendamiento
	Tasa conversión → acuerdos	35%	≥40%	Dir. Comercial	Perfiles detallados + Seguimiento post-evento
OE11: Evento carbono neutro	Huella carbono compensada	0%	100%	Sostenibilidad	Medición + Reducción + 2,500 árboles
	Tasa de reciclaje	55%	≥75%	Logística	Cero plástico + Compostaje + Puntos segregación

PERSPECTIVA APRENDIZAJE Y CRECIMIENTO

OBJETIVO ESTRATÉGICO	INDICADOR (KPI)	BASE 2024	META 2026	RESPONSABLE	INICIATIVA ESTRATÉGICA
OE12: Capacitar actores cadena	Personas capacitadas	450	800	Academia FICAFÉ	10 cursos + Certificaciones SCA + 50 becas
	Certificaciones SCA otorgadas	60	100	Academia FICAFÉ	Alianza SCA + Instructores certificados
	Participantes Congreso	800	1,300	Academia FICAFÉ	Speakers internacionales + Formato híbrido
OE13: Impulsar innovación tecnológica	Startups en Pabellón Innovación	N/A	25	Innovación	Convocatoria tech + 6 zonas temáticas
	Participantes Hackathon	N/A	100	Innovación	FICAFÉ Innovation Challenge + S/ 50K premios
OE14: Transferir conocimiento	Muestras Lab. Móvil	N/A	500	Coord. Técnica	Laboratorio gratuito + 6 Q Graders + Asesoría
	Descargas App FICAFÉ	N/A	15,000	Innovación	Plataforma digital integral S/ 125K
OE15: Equipo alto desempeño	Satisfacción equipo organizador	N/A	≥80%	RRHH	Capacitación + Incentivos + Clima laboral
	Voluntarios capacitados	80	150	RRHH	Programa universitario + Certificados

TABLERO RESUMEN - BALANCED SCORECARD FICAFÉ 2026

PERSPECTIVA	OBJETIVOS	INDICADORES	META PRINCIPAL	INVERSIÓN	PESO
 FINANCIERA	3	6	USD 5M transacciones	S/ 2.75M	25%
 CLIENTE	4	8	40,000 visitantes	S/ 785K	30%
 PROCESOS	4	10	NPS ≥70 puntos	S/ 1.2M	25%
 APRENDIZAJE	4	8	800 capacitados	S/ 535K	20%
TOTAL BSC	17	32			100%

Relaciones Causa-Efecto del BSC:

CADENA DE VALOR	LÓGICA DE IMPACTO
-----------------	-------------------

 Aprendizaje →  Procesos Capacitación + Innovación → Mejor operación	Si capacitamos 800 personas y desarrollamos plataformas digitales, mejoraremos la calidad de las competencias y eficiencia operativa
 Procesos →  Cliente Excelencia operativa → Satisfacción	Si logramos excelencia en competencias, ruedas B2B y operaciones, aumentaremos satisfacción de visitantes y productores
 Cliente →  Financiera Satisfacción → Resultados económicos	Si satisfacemos a visitantes, productores y compradores, incrementaremos transacciones comerciales e impacto económico regional

El Balanced Scorecard de FICAFÉ Cusco 2026 integra 15 objetivos estratégicos, 32 indicadores y 4 perspectivas alineadas para lograr el posicionamiento como evento referente del café de especialidad en Latinoamérica.

GLOSARIO DE TERMINOS TECNICOS

- **API (Application Programming Interface):** Interfaz necesaria para integrar el sistema de registro de visitantes con la base de datos de la municipalidad o el padrón de productores del MIDAGRI.
- **B2B Matchmaking Platform:** Software especializado para la gestión de citas de negocios, que permite a importadores filtrar productores por puntaje SCA, altitud y volumen disponible.
- **Blockchain Traceability:** Tecnología de registro inmutable para certificar el origen exacto y el recorrido del grano desde las fincas en Cusco hasta el puerto de embarque.
- **CRM (Customer Relationship Management):** Sistema de gestión para el seguimiento de los compradores internacionales (leads) post-evento, asegurando que las intenciones de compra se conviertan en contratos.
- **Cupping Protocol (SCA):** Procedimiento estandarizado de evaluación sensorial que garantiza que la calificación de la "Taza de Excelencia" sea reconocida bajo parámetros internacionales.
- **Data Analytics Dashboard:** Panel de control en tiempo real que mide el flujo de visitantes, el volumen de ventas proyectado y el ROI (Retorno de Inversión) del evento para los patrocinadores.
- **Direct Trade Sourcing:** Modelo de adquisición técnica donde el tostador final establece una relación técnica y comercial sin intermediarios con las cooperativas cusqueñas.
- **ERP (Enterprise Resource Planning):** Herramienta informática de gestión para el comité organizador que centraliza logística, presupuesto, contratos y recursos humanos del FICAFÉ.
- **Fiber Optic Dedicated Line:** Infraestructura de red mínima necesaria en el recinto ferial para soportar transmisiones en vivo (streaming) y la operación de pasarelas de pago sin latencia.
- **Geographical Indication (GI):** Término jurídico-técnico que protege el "Café Cusco" como propiedad intelectual, diferenciándolo en el mercado global por sus cualidades geográficas únicas.
- **Incoterm FOB (Free On Board):** Punto de referencia jurídico comercial esencial para las cotizaciones en la rueda de negocios, delimitando responsabilidades de costos y riesgos de transporte.
- **IoT (Internet of Things) Sensors:** Sensores aplicados en los stands o áreas de secado de café para monitorear y mostrar en pantallas la humedad y temperatura en tiempo real.
- **Lead Capture App:** Aplicación móvil para expositores que permite escanear los códigos QR de las credenciales de visitantes, digitalizando el contacto de potenciales compradores al instante.
- **Micro-lots:** Término técnico para volúmenes pequeños de café (generalmente menos de 40 sacos) de altísima calidad que se subastan a precios premium.

- Near Field Communication (NFC): Tecnología de comunicación inalámbrica para credenciales "smart" que facilitan el control de acceso a zonas VIP o salas de catación especializadas.
- NDA (Non-Disclosure Agreement): Instrumento jurídico de confidencialidad para proteger la información comercial sensible compartida durante las sesiones de negociación privada.
- Post-harvest Processing (Processing): Término técnico que abarca los métodos de beneficio (lavado, natural, honey, anaeróbico) que definen el perfil sensorial del grano.
- QR Code Accreditation: Sistema de registro digital que elimina el uso de papel y agiliza el ingreso masivo mediante validación criptográfica en los puntos de control.
- SCA Specialty Grade: Clasificación técnica para cafés que poseen menos de 5 defectos secundarios en una muestra de 350g, requisito para competir en mercados de alta gama.
- Social Media Wall: Pantalla informativa de gran formato que agrega en tiempo real todas las publicaciones con el hashtag oficial del evento, fomentando el engagement digital.
- Streaming Content Delivery Network (CDN): Red de servidores para transmitir las conferencias magistrales a todo el mundo sin interrupciones, vital para la visibilidad internacional de Cusco.
- UPOV Convention Compliance: Marco jurídico técnico sobre la protección de obtenciones vegetales, relevante para el intercambio de semillas y variedades de café durante la feria.
- Virtual Tour 360: Herramienta informática que permite a compradores que no viajaron a Perú visitar digitalmente las fincas cafetaleras de La Convención o Calca.