



REGLAMENTO OFICIAL

El concurso “PEPA DE ORO” es un evento de competitividad y calidad del CACAO ecuatoriano, en el que se identificará el mejor sabor de cacao producido en el país.

OBJETIVOS:

- 1) Dar a conocer las cualidades distintivas, diferenciales y de excelencia del cacao a especialistas, compradores y consumidores locales e internacionales.
- 2) Promocionar la vinculación de los productores cacaoteros y el desarrollo de actividades relacionadas con la cadena del cacao.
- 3) Incentivar y promover las mejores prácticas para que el Ecuador se mantenga internacionalmente como el Mejor Cacao del Mundo.

NORMAS Y PROCEDIMIENTOS DE PARTICIPACIÓN

1. **EVENTO:** La Asociación de Productores de Cacao Fino y de Aroma (APROCAFA) y EXPOPLAZA organizan la quinta competencia de CACAO “LA PEPA DE ORO”, a llevarse a cabo en Guayaquil dentro del evento “LA CUMBRE DE CACAO”.
2. **PARTICIPANTES:** La participación es abierta. Podrán participar haciendas, productores y asociaciones agrícolas; siempre y cuando puedan demostrar el origen y derecho de propiedad del lote de cacao es decir “la trazabilidad del lote” a presentarse en la competencia.
3. **CATEGORÍAS:** El evento evaluará y reconocerá los mejores lotes presentados al concurso, los cuales pasarán por una preclasificación de evaluación física realizada por un panel de especialistas.

La muestra de granos presentada para el concurso debe ser de una sola variedad de cacao, no se permiten mezclas de variedades.

Los seleccionados pasarán a ser transformados en licor o pasta de cacao y serán evaluados y calificados por un segundo panel de especialistas. La calificación se hará de acuerdo al 100% de puntuación asignada por los panelistas

4. **REQUISITOS:** Todos los participantes deberán registrarse vía web en el período establecido para el efecto y se sujetarán a las definiciones técnicas y reglamentos desarrollados por el Comité Organizador; además, deberán demostrar la trazabilidad del lote con el que participarán.

Los participantes deberán presentar datos como: nombre de concursante/ finca, nombre del responsable de la muestra, celular y mail de contacto, variedad genética del cacao, ubicación geográfica de la finca (una única coordenada por finca/concursante de latitud y longitud en grados decimales), resumen de



proceso poscosecha realizado, y registro de propiedad, especificando cantón, parroquia.

El Comité recibirá el cacao según lo mencionado en el punto 7, para codificarlos, se emitirá el criterio de pre clasificación sobre la base de la calidad física en las 24 horas posteriores para que las muestras no seleccionadas sean retiradas por los participantes.

5. **VOLÚMENES PERMITIDOS:** Todos los participantes deberán entregar 1 saco de **110 libras de cacao seco** con un contenido de humedad entre el **6,5% a 7,5%** (lo que se denomina 0% es = al 7% real), el cual estará almacenado adecuadamente en el saco que será entregado al momento de su inscripción.
6. **INSCRIPCIÓN:** Se realizará desde el miércoles 01 de abril al lunes 01 de junio de 2026 ingresando al sitio web **www.lacumbre.com.ec**, para conocer el reglamento del concurso y descargar el formulario de registro, que deberá ser **enviado a Fiorella Ávila, al correo electrónico favila@expoplaza.ec y a Lorena Vera, al correo electrónico aprocafa@aprocafa.net**
Del martes 26 de mayo al viernes 05 de junio, en horario de 09H00 a 15H00 los inscritos pueden acercarse a las instalaciones de Expoplaza en el Centro de Convenciones para retirar el saco oficial en el que deberán entregar su muestra.
7. **RECEPCIÓN:** Se receptorán los **sacos con las muestras ÚNICAMENTE el día viernes 12 de junio de 2026** en las instalaciones de EXPOPLAZA en el Centro de Convenciones de Guayaquil, Av. De las Américas No. 406. Estos sacos serán codificados al momento de la recepción mediante notario. Los sacos deberán ser entregados impostergablemente, **desde las 09H00 hasta las 15H00 horas** del viernes 12 de junio de 2026 en EXPOPLAZA. Es importante indicar que, para la recepción, **cada muestra deberá contar con una descripción hecha a computadora, con firma del representante, detallando cómo fue fermentada la muestra, cómo fue el proceso de fermentación y número de días de fermentación y secado (ejemplo: sol, secadora a gas).**
8. **CANTIDAD DE MUESTRAS A INSCRIBIR:** Los participantes podrán inscribir una sola muestra por persona, finca o asociación, cumpliendo con las especificaciones descritas en los numerales 4 y 5 del presente documento, con un máximo de 50 de inscritos.
9. **COMISIÓN TÉCNICA DE CALIFICACIÓN:** Estará conformada por un panel de especialistas de la industria, quienes serán responsables de la verificación de lotes y recolección de muestras clasificadas y un Auditor Técnico o Notario Público, que será responsable de asignar los códigos a todas y cada una de las muestras en cada etapa del evento, además de verificar la aplicabilidad y cumplimiento de los procedimientos.
10. **CODIFICACIÓN DE MUESTRAS:** El Auditor Técnico o Notario Público designado, codificará las muestras inscritas y entregará el reporte o inventario con los códigos asignados a la comisión técnica de calificación, quienes tendrán a su cargo la etapa de preselección.



11. **CRITERIO DE CALIFICACIÓN FÍSICA:** El jueves 25 de junio de 2026, el panel de especialistas realizará la pre calificación física de los lotes de cacao, de los cuales pasarán máximo 12 lotes a la siguiente etapa, de acuerdo a la siguiente ponderación mediante una prueba de corte de una muestra de 300 granos seleccionados al azar:

PARÁMETROS POSITIVOS	PUNTAJE
PRESENTACIÓN EL GRANO (apariencia externa)	40%
FERMENTACIÓN (mediana fermentación+ buena fermentación)	60%
	100%
CRITERIO DE DESEMPATE	
AROMA DEL GRANO	15%
SABOR DEL GRANO	10%
PARÁMETROS NEGATIVOS	
PICADO (MOHO INTERIOR)	
2 GRANOS	-10
3 GRANOS	-20
PIZZARRA	
11-15 GRANOS	-5
16-20	-15
21 O MAS GRANOS	-40
IMPUREZA EXTERNA	
2%	-10
3%	-20
4% o más	-30
AROMA AJENO	-40
INFESTACIÓN	-50

El dictamen de la comisión técnica de cata no será sujeto a ningún recurso de revisión, apelación o impugnación.

12. **RESULTADOS DE LA PRESELECCIÓN:** El viernes 26 de junio de 2026 se notificará de manera individual y exclusiva a los participantes que accedieron a la etapa final el resultado de la preselección y la continuidad en competencia de aquellas muestras que han sido preseleccionadas. En el caso de que no hayan sido seleccionadas se les informará que entre el 29 y el 30 de junio de 2026 de 09H00 a 15H00 podrán retirar sus sacos, caso contrario los mismos serán dados en abandono.



13. PRECALIFICACIÓN DE FINALISTAS, CATA SENSORIAL Y CALIFICACIÓN

FINAL: En el mes de julio de 2026, se enviarán las muestras seleccionadas a la industria para que se proceda con la transformación del grano en licor o pasta de cacao (todas procesadas bajo los mismos parámetros de tiempo y temperatura de tostado, y finura de molienda). En el mismo mes de julio, el panel de especialistas designado realizará la cata del licor o pasta de cacao donde se elegirán las 3 muestras con los mejores sabores, de acuerdo con las siguientes categorías:

CATEGORÍAS:

- Aroma general
 - Cacao
 - Nuez/Frutos secos
 - Frutales Cítricos
 - Frutales Ácidos
 - Floral
 - Astringencia
 - Otros
 - Defectos
- Se van analizar los perfiles organolépticos y se presentarán el día del anuncio del ganador (no es un indicador de calificación).

14. RESULTADO DE CATACIÓN: El mismo día en el que se realizará la cata sensorial, el panel de especialistas, entregará los resultados finales en sobre cerrado al Comité Organizador, asegurando de esta manera un proceso imparcial, transparente y de acuerdo a estándares establecidos.

El Comité Organizador será responsable de la difusión de los resultados.

15. LA PREMIACIÓN: El ganador será anunciado el 06 de agosto de 2026 durante la Cumbre de Cacao a partir de las 17H00.

Los resultados de este concurso en todas sus fases son inapelables, y no se someterán a ningún recurso, se precautela la integridad profesional de los Jueces Nacionales e Internacionales.

La información de los ganadores y sus productos será publicada por la Organización en todos los medios que esta estime conveniente y sin necesidad de autorización adicional por parte de los ganadores y participantes.

16. COMITÉ DE COORDINACIÓN: Se conformará un comité cuya función, es la elaboración, ejecución y control del evento; así como, resolver cualquier imprevisto no contemplado en el presente reglamento. El comité estará conformado por:

Rosa Pérez
Fernando Crespo
Ma. Lorena Vera