



SIMPOSIO DEL CAFÉ DEL ESTADO DE MÉXICO

Hacia una agenda regional de investigación, innovación y
valorización territorial del café mexiquense.

27 y 28 de agosto de 2026 | 9:00 a 18:00hrs
Unidad Académica de Tejupilco, Universidad Autónoma del Estado de México



La Universidad Autónoma del Estado de México a través de su Facultad de Ciencias Agrícolas
en colaboración con la Unidad Académica Tejupilco

CONVOCAN

AL:

2º SIMPOSIO DEL CAFÉ DEL ESTADO DE MÉXICO:
Hacia una agenda regional de investigación, innovación y
valorización territorial del café mexiquense.

Es un espacio de encuentro académico, científico y productivo que busca fortalecer el intercambio de conocimientos, experiencias, investigaciones, tecnologías y productos relacionados con la producción, transformación, calidad, comercialización y aprovechamiento sustentable del café mexiquense.

Su objetivo es promover la vinculación entre instituciones de educación superior, centros de investigación, productores, organizaciones, empresas y consumidores, impulsando el desarrollo científico, tecnológico, productivo y comercial del sector cafetalero desde una perspectiva regional.



INFORMACIÓN GENERAL:

Modalidad: Híbrido.
Fechas: 27 y 28 de agosto de 2026.
Horario: De 09:00 a 18:00 horas.
Sede: Unidad Académica Profesional Tejupilco de la Universidad Autónoma del Estado de México.
Dirección: Calle Leopoldo Flores Valdez, Rincón de Aguirre, C.P. 51412, Tejupilco, Estado de México, México.

EVENTO TOTALMENTE GRATUITO



DIRIGIDO A:

- Estudiantes de licenciatura y posgrado.
- Docentes e investigadores.
- Productores de café.
- Cooperativas y asociaciones.
- Empresas cafetaleras.
- Emprendedores.
- Comercializadores y profesionales del sector.
- Organizaciones gubernamentales y civiles.
- Público interesado en la cadena de valor del café.



ACTIVIDADES

El programa contempla:

- Conferencias magistrales.
- Ponencias científicas.
- Talleres y catas de café.
- Exposición y venta de productos.
- Espacios de vinculación entre productores, investigadores, empresas e instituciones.



REQUISITOS DEL RESUMEN CIENTÍFICO

El resumen deberá contener:

- Título.
- Autores.
- Institución de adscripción.
- Introducción.
- Objetivo.
- Metodología.
- Resultados.
- Conclusiones.
- De tres a cinco palabras clave.

El documento deberá enviarse en formato **Word o PDF**, utilizando la **plantilla oficial** y respetando la extensión máxima establecida.

Consulta los lineamientos del resumen en:
eventosciencia.uaemex.mx



EVALUACIÓN

Los resúmenes serán evaluados por el **Comité Científico del 2º Simposio del Café del Estado de México**, considerando su pertinencia, claridad, originalidad, calidad metodológica y contribución al conocimiento relacionado con el café.

La decisión del Comité Científico será inapelable.



FECHAS IMPORTANTES

Apertura de la convocatoria: 10 de julio de 2026.
Cierre del registro de productores y expositores: 7 de agosto de 2026.
Cierre de recepción de resúmenes: 7 de agosto de 2026.
Notificación de aceptación: 14 de agosto de 2026.
Publicación del programa: 21 de agosto de 2026.
Realización del simposio: 27 y 28 de agosto de 2026 (de 9:00 a 18:00 hrs).
Entrega de constancias: Conforme a los tiempos establecidos por el Comité Organizador. Constancias

Se otorgará constancia a quienes cumplan con los requisitos de participación establecidos por el Comité Organizador, en las modalidades de asistente, productor o expositor y ponente.



AVISOS IMPORTANTES

- El registro será obligatorio para todas las modalidades de participación.
- No se aceptarán registros fuera del periodo establecido.
- Los espacios comerciales estarán sujetos a disponibilidad.
- La participación comercial deberá ser autorizada por el Comité Organizador.
- Los trabajos científicos serán evaluados por el Comité Científico.
- La aceptación del resumen no implica su publicación automática.
- Solo las personas autoras registradas podrán presentar los trabajos aceptados.

REGISTRO



eventosciencia.uaemex.mx

Aviso de privacidad: Los datos personales recabados serán utilizados exclusivamente para fines de registro, comunicación, organización y emisión de constancias relacionadas con el Simposio del Café.

ÁREAS TEMÁTICAS



1. Calidad, evaluación sensorial y compuestos del café

- Evaluación sensorial.
- Calidad física.
- Compuestos volátiles y aroma.
- Procesamiento y tostado.
- Innovación en análisis de café.
- Defectos físicos y sensoriales.



2. Producción, manejo agronómico y sostenibilidad

- Sistemas agroforestales.
- Cambio climático.
- Conservación de suelo y agua.
- Manejo postcosecha.
- Biodiversidad.
- Fertilidad y nutrición vegetal.
- Manejo integrado de plagas y enfermedades.



3. Desarrollo territorial y valorización regional

- Economía rural.
- Comercialización.
- Turismo agroalimentario.
- Organización de productores.
- Innovación social.
- Identidad territorial.
- Cadenas de valor.



4. Protección del origen y diferenciación del café mexiquense

- Denominaciones de Origen (DO).
- Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP).
- Trazabilidad.
- Tipicidad.
- Normatividad.
- Certificaciones y experiencias nacionales e internacionales.