



CONCURSO DE GASTRONOMÍA Y CAFÉ

**20
AÑOS**

ARMENIA
**ABRIL
25
26**



SABORES QUE NOS CONECTAN

PARTICIPA Y VIVE ESTA EXPERIENCIA DE ALEGRÍA Y SABOR

Convocatoria abierta del 11 al 27 de marzo

INSCRÍBETE YA



www.acodresquindio.co



Inscríbete aquí 



**TURISMO,
INDUSTRIA Y COMERCIO**



FEDERACIÓN
DE EVENTOS
GASTRONÓMICOS
DE COLOMBIA

Quindío Café y Sabor es un evento insignia, que exalta la identidad cafetera y gastronómica del territorio.

Quindío Café y Sabor es un encuentro que celebra la identidad gastronómica y cafetera de nuestro territorio, reconociendo el talento de quienes, desde la cocina, la tradición y la innovación, representan los sabores del Quindío.

En esta versión donde se cumplen 20 años de haber nacido esta idea, el evento reunirá concurso gastronómico, rueda de negocios y feria gastronómica, generando un espacio para visibilizar el talento regional, fortalecer el sector y conectar a empresarios, cocineros, baristas y amantes de la gastronomía alrededor de lo que nos representa.

El concurso gastronómico es uno de los momentos centrales del evento, una plataforma para destacar propuestas que exaltan los productos del territorio, la creatividad culinaria y el valor cultural de nuestras cocinas.

¡Acompáñanos y celebra los sabores únicos de nuestra región!



**Queremos resaltar que
en el Quindío la cocina
nace del campo y se
transforma en experiencia.**



OBJETIVOS DEL EVENTO



- ▶ Rescatar y conservar saberes y tradiciones culinarias y cafeteras.
- ▶ Impulsar la promoción del Quindío como destino gastronómico.
- ▶ Fortalecer los emprendimientos locales del sector gastronómico y de café.

**Concurso gastronómico que conecta los sabores
que nos representan.**



CONCURSO GASTRONÓMICO



CONVOCATORIA ABIERTA

► **Del 11 AL 27 de marzo de 2026 en www.acodresquindio.co**

Esta será una oportunidad para que empresarios, emprendedores gastronómicos, cocineros tradicionales y sus equipos de trabajo den a conocer su oferta gastronómica y tengan la oportunidad de compartir, diversificar conceptos y mejorar sus técnicas. Se buscarán propuestas que rescaten los sabores y las tradiciones del Departamento, que contengan ingredientes de la despensa Quindiana, elevando sus estándares de calidad y aportando a la consolidación del Quindío como un destino gastronómico de alto valor.



CATEGORÍAS

QUE PARTICIPAN EN EL CONCURSO



Competencia entre chefs, cocineras y cocineros tradicionales, baristas del departamento, donde se premiará la creatividad, innovación, la calidad y el uso de ingredientes propios de la región.



PLATO FUERTE:

- Plato fuerte típico
- Plato fuerte innovación



BEBIDAS:

- Bebida tradicional de autor
- Café de mi pueblo*
- Café y mixología
- Métodos de filtrado



POSTRES

- Repostería tradicional
- Repostería a base de café



AMASIJOS



SABORES URBANOS

1 Plato Fuerte

Dirigido a restaurantes formales

¡Deja que tu creatividad brille! Esta categoría es un homenaje a la riqueza de nuestra despensa quindiana. Los chefs tendrán la oportunidad de mostrar su destreza en dos modalidades:

- **Plato fuerte típico:** Debe contener productos de la despensa quindiana, destacar el uso de productos de temporada, optimizar el manejo de los desperdicios, identificar y reconocer la procedencia de la materia prima utilizada y destacar el trabajo en equipo.
- **Plato Fuerte innovación:** Creaciones culinarias únicas que fusionan ingredientes y técnicas innovadoras, utilizando productos de la despensa quindiana. Deben optimizar el manejo de los desperdicios, identificar y reconocer la procedencia de la materia prima utilizada, y destacar el trabajo en equipo.



2 Bebidas

**Dirigido a tiendas de café,
cafeterías, restaurantes,
baristas y bartender**

En esta categoría, los cocineros podrán innovar y presentar propuestas que realcen el café y las tradiciones de nuestra región.

- **Bebida tradicional de autor “Café de mi pueblo”**
transformación de una bebida tradicional llevándola a una propuesta innovadora de autor.
- **Café y mixología**
- **Métodos de filtrado**





Metodología

para la categoría de cafés

➤ La evaluación de la categoría de cafés especiales se realizará en el marco del concurso, mediante una **competencia en vivo** entre los participantes inscritos.

Los baristas presentarán sus preparaciones ante el jurado durante el desarrollo del evento, permitiendo evaluar en tiempo real aspectos como técnica, conocimiento del producto, presentación y experiencia sensorial.

Los detalles específicos de tiempos, dinámica de participación y criterios complementarios serán informados a los participantes inscritos previo al desarrollo del concurso.

ASPECTOS QUE SERÁN EVALUADOS:

El Barista debe llevar trabajando con la tienda desde por lo menos 1 mes antes y no ser contratado solo para el concurso

Los Jueces contarán con formatos previamente parametrizados para realizar la calificación además de sus observaciones. (Formato Digital)

El Café con que se elaboren las bebidas debe ser de Origen Quindío

La bebida diseñada a base de café con que se participe debe estar en la carta.



3 Postres

Dirigido a establecimientos formales como tiendas de café, cafeterías y restaurantes.

Ideal para los cocineros y chefs que aman la repostería, rindiendo homenaje a las raíces y sabores locales.

- **Repostería tradicional:** incluyen dulces y postres elaborados con recetas clásicas, que suelen transmitirse de generación en generación. Se enfoca en sabores tradicionales y técnicas de preparación que honran las raíces y cultura local.
- **Repostería a base de café:** En esta categoría, el café es el ingrediente estrella. Se destacan postres y dulces que incorporan su sabor y aroma de manera innovadora, creando experiencias únicas para los amantes del café.



4 Amasijos

Dirigido a cocineros y cocineras tradicionales, portadores de saberes gastronómicos que gocen del reconocimiento de sus comunidades y que sus unidades de negocio estén formalizadas.

¡Rinde homenaje a nuestras tradiciones!

Preparaciones que se realizan con harina de maíz, fécula o almidón cuyo resultado es una masa compacta que posteriormente se coce al horno o frita en aceite vegetal, y hacen honor a las tradiciones ancestrales y culturales de la región.



5 Sabores urbanos

**Dirigido a emprendedores
gastronómicos, cocineros
tradicionales y negocios de
puestos de comida que
representen sabores populares
del territorio.**

Sabores urbanos Esta categoría reconoce aquellas preparaciones populares que hacen parte de la vida cotidiana del Quindío y que hoy forman parte del paisaje gastronómico de nuestras calles, barrios y municipios.

Aquí participan propuestas que nacen en puestos de comida, chazas, kioskos, carritos callejeros y también en emprendimientos gastronómicos, restaurantes y negocios de comida rápida.

Preparaciones como perros calientes, hamburguesas, pizzas, salchipapas, chuzos, mazorcadas, patacones rellenos, sandwiches y otras propuestas similares hacen parte de esta categoría, siempre que representen sabores que acompañan el día a día de los quindianos.

Más allá de ser preparaciones rápidas, se busca reconocer aquellos negocios y recetas que han logrado convertirse en referentes populares del territorio, contando historias de trabajo, tradición y emprendimiento que hoy también hacen parte de la identidad gastronómica del Quindío.



Aspectos que serán evaluados por el jurado

Para participar en las categorías del Concurso Gastronómico **Quindío Café y Sabor 2026**, tenga en cuenta, entre otros, los siguientes aspectos que serán calificados.

➤ En las categorías 1, 3, 4 y 5:

- Historia del plato o inspiración para su elaboración.
- Contener productos de la despensa quindiana.
- Destacar el uso de productos de temporada.
- Optimizar el manejo de los desperdicios.
- Promover el trabajo en equipo.
- Presentación del plato.
- Presentación personal de los participantes.
- Complejidad de la receta.
- Técnica empleada en la preparación.
- Sabor, texturas y composición.
- Innovación.
- Adaptación a los nuevos contextos gastronómicos.
- Identificación y reconocimiento de la procedencia de la materia prima utilizada.

Premios en efectivo y en especie para los primeros puestos de cada categoría





REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

- Estar ubicado en el departamento del Quindío.
- Diligenciar el formulario oficial de inscripción.
- En el caso de establecimientos formales, contar con certificado de existencia y representación legal vigente para el año 2026.
- Promover el servicio a la mesa o la experiencia gastronómica asociada a la propuesta presentada.
- Cumplir con las condiciones establecidas para cada categoría.

EVALUACIÓN DEL JURADO

- Los jurados realizarán visitas a los establecimientos inscritos para evaluar a los participantes de las categorías correspondientes.
- En el caso de la categoría de cafés, la evaluación se realizará en vivo durante el desarrollo del concurso.

**Concurso gastronómico
que conecta los sabores
que nos representan.**

¡Inscríbete en el Concurso Gastronómico Quindío Café y Sabor 2026!

No dejes pasar la oportunidad de ser parte de un evento que celebra la riqueza culinaria y cafetera de nuestra región. Este es tu momento para brillar y mostrar tu talento en la cocina, compartiendo tus creaciones con el mundo.

El Concurso es una plataforma para que chefs, cocineros y amantes de la gastronomía muestren su pasión por la cocina, la innovación y la calidad. Con la presencia de un jurado excepcional que valora la creatividad y la autenticidad, cada participante tendrá la oportunidad de ser reconocido por su dedicación y habilidad.

¡No esperes más! Inscríbete y sé parte de esta celebración del sabor y la tradición. Comparte tu arte culinario, conecta con otros profesionales y disfruta de una experiencia inolvidable.



RECONOCIMIENTO a los primeros lugares en cada categoría

Los establecimientos gastronómicos elegidos por los jurados en el primer lugar de cada categoría, recibirán reconocimientos consistentes en:

- Placa de reconocimiento como ganadores de Quindío, Café y Sabor 2026.
- Promoción y difusión de las propuestas ganadoras durante el mes siguiente a la fecha de premiación (mayo 2026).
- Insumos o elementos para los establecimientos participantes, según sea el caso.
- Capacitaciones e incentivos para el personal del establecimiento participante.
- **Premios en efectivo y en especie para los primeros puestos de cada categoría**

Elección de los primeros lugares en las categorías participantes:

DOMINGO
26
ABRIL
2026



PARQUE
DE LA VIDA
ARMENIA

Nota: Los participantes que pasen a la evaluación de los jurados, recibirán un certificado de participación en el concurso gastronómico Quindío, Café y Sabor 2026.





➤ **CONCURSO
GASTRONÓMICO**
INSCRIPCIONES
MARZO 11 AL 27

➤ **FERIA
GASTRONÓMICA**
ABRIL 25 Y 26
PARQUE DE LA VIDA
ARMENIA



Inscríbete aquí 



Inscripciones abiertas del 11 al 27 de marzo de 2026

**Consulta las bases del concurso e inscríbete a través
de los canales oficiales de Acodrés Quindío**

www.acodresquindio.co



quindiocafeysabor



TURISMO,
INDUSTRIA Y COMERCIO



Acodrés
Capítulo Quindío

**COLOMBIA
A LA MESA**



FED
DE EVENTOS
GASTRONÓMICOS
DE COLOMBIA