20 DE DICIEMBRE 2024

PRESENTACIÓN INFORME GENERAL QUINDÍO, CAFÉ Y SABOR 2024

CONVENIO DE ASOCIACIÓN NÚMERO TUR-CONVASOCI-044 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DEL QUINDÍO Y ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA CAPITULO QUINDIO (ACODRES CAPITULO QUINDIO

1. Formación del Comité Organizador: Creación de un equipo que incluirá representantes del gremio gastronómico y gobernación

Por medio de la reunión realizada el 18 de octubre de 2024 en la oficina de la secretaría de Turismo, Industria y comercio de la gobernación del Quindío se realizo la conformación del comité organizador del evento Quindío Café y Sabor, conformado por:

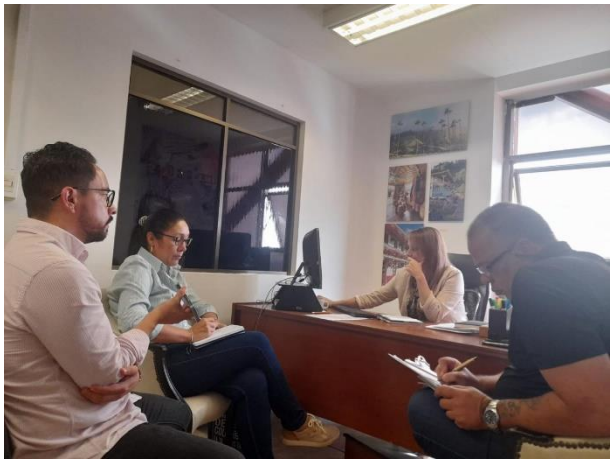
- Juana Gómez- secretaria de Turismo, Industria y Comercio
- Daniela Escobar- directora de Turismo
- José Ocampo-contratista sector gastronómico
- Vanessa Bermúdez- contratista sector gastronómico
- Cristian Camilo Carmona- director ejecutivo Acodrés Capitulo Quindío
- Helena Sarria- presidenta de la junta Directiva Acodrés Capitulo Quindío
- Rafael Urbano- Miembro de la junta Directiva Acodrés Capitulo Quindío

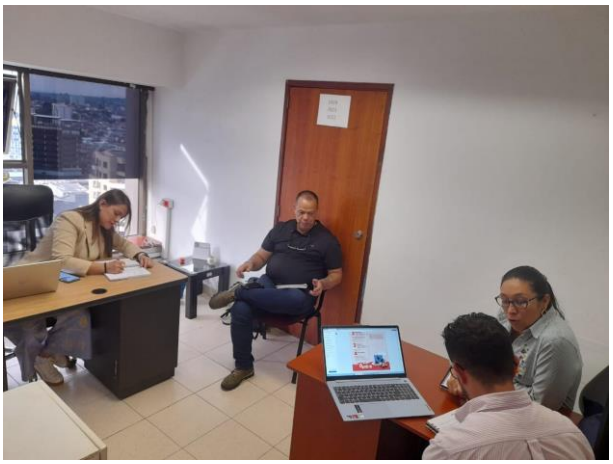
Ver anexo ALCANCE 1:

ACTA 1148 PRESENTACION DEL EVENTO QUINDÍO CAFÉ Y SABOR.
Y fotografía de la reunión.


TU Y YO


TU Y YO





2. **Actividades de promoción del concurso y el evento gastronómico Quindío, Café y Sabor a través de medios digitales y tradicionales, para atraer a la población local y regional.**

La promoción del concurso y el evento se llevó a cabo mediante un plan de medios detallado que incluyó tanto medios digitales como tradicionales, con el objetivo de atraer a la población local y regional.
Para mayor detalle, consulte el **ALCANCE 2 Anexo 1: 2024-Plan de comunicación**, donde se especifican las acciones realizadas, incluyendo:

1. **Redes Sociales:**
   Publicaciones en las cuentas oficiales de Acodrés Quindío y la Gobernación del Quindío.
   Uso de hashtags estratégicos como #QuindíoCaféYSabor2024 y #SaboresDelQuindío.
   Anuncios segmentados en Facebook e Instagram dirigidos a públicos interesados en gastronomía y cultura.
2. **Medios de comunicación:**
   Notas de prensa publicadas en periódicos locales y regionales.
   Entrevistas radiales y menciones en programas de televisión locales.
   Distribución de comunicados oficiales a portales de noticias.
3. **Otros canales de promoción:**
   Difusión a través de WhatsApp en grupos de interés gastronómico.
   Entrega de material publicitario en físico (volantes, afiches) en puntos estratégicos.

Impacto de la estrategia promocional:

El impacto generado por estas actividades se refleja en:

- Alta interacción en redes sociales y un incremento en el tráfico al sitio web de inscripción.
- Mayor conocimiento del evento en la región, incentivando la participación y asistencia al concurso y la feria gastronómica.

Para una descripción detallada de cada acción y sus resultados, consulte el **Anexo 1.**

3. **Realización de un concurso y un evento gastronómico, así como la premiación correspondiente, para promover al Departamento del Quindío como un destino gastronómico de alto valor, que consiste en:**

Competencia entre chefs y baristas del departamento, donde se premiará la creatividad y la calidad en la elaboración de las propuestas gastronómicas y de café, de acuerdo con las siguientes categorías:

1. Plato Fuerte:

• Plato Fuerte Típico
• Plato Fuerte innovación

2. Bebidas:
• Bebida tradicional de autor
• Bebidas a base de café
• Métodos de filtrado

3. Postres:
• Repostería tradicional
• Repostería a base de café

4. Amasijos

5. Cafés especiales

Ver ALCANCE 3:

Portafolio General
Registro Fotográfico evento

4. **Convocatoria y promoción en los 12 municipios del departamento, la postulación de por lo menos un cocinero o cocinera tradicional y/o restaurantes para hacer parte del concurso Quindío, Café y Sabor con preparaciones gastronómicas de alto valor que incluyan ingredientes propios de la cadena productiva quindiana y que cumplan los requisitos exigidos por el concurso y la organización del mismo.**

Entre el 11 y el 15 de diciembre, se llevó a cabo la socialización del concurso "Quindío, Café y Sabor 2024" en cada uno de los 12 municipios del departamento. El objetivo principal fue garantizar la participación de al menos un cocinero tradicional y/o restaurante de cada municipio, promoviendo preparaciones de alto

valor gastronómico que incluyeran ingredientes propios de la cadena productiva quindiana.

Acciones realizadas:

1. **Visitas municipales:**

   Se realizó una visita directa a las alcaldías de cada municipio, incluyendo: Armenia, Calarcá, Circasia, Filandia, Quimbaya, Montenegro, La Tebaida, Salento, Buenavista, Córdoba, Génova y Pijao.

   Durante las visitas, se presentaron los términos y condiciones del concurso a los responsables locales del sector cultural y gastronómico.

2. **Socialización en las alcaldías:**

   En cada encuentro, se llevó a cabo una reunión informativa con los representantes de las alcaldías, quienes fueron clave para transmitir la información a los posibles participantes locales.

   Se explicó en detalle la mecánica del concurso, las categorías disponibles y los requisitos para participar, enfatizando la importancia de incluir ingredientes locales en las preparaciones.

3. **Promoción del concurso:**

   Se entregó material publicitario, incluyendo carteles, volantes y enlaces digitales para las inscripciones (disponibles en www.acodresquindio.co).

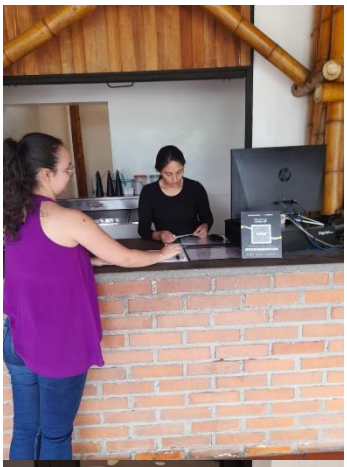
   Se brindó apoyo mediante canales de comunicación directa, como WhatsApp y redes sociales, para resolver dudas y facilitar la inscripción.

Ver ALCANCE 4:

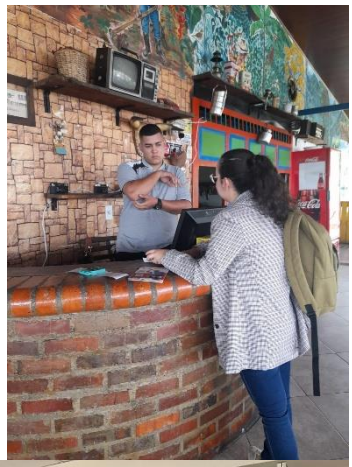
Registro fotográfico visitas municipios

Registro fotográfico evento

listas de asistencia





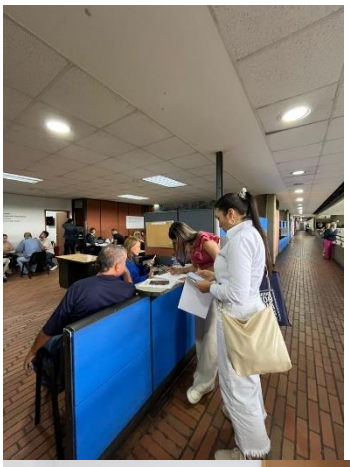








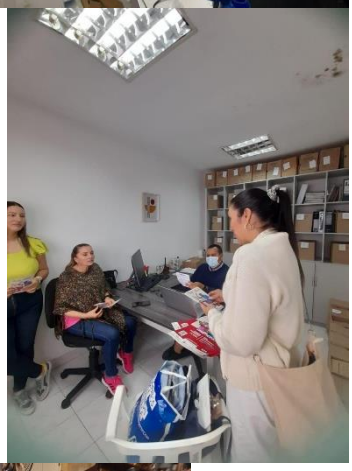









Summer Café

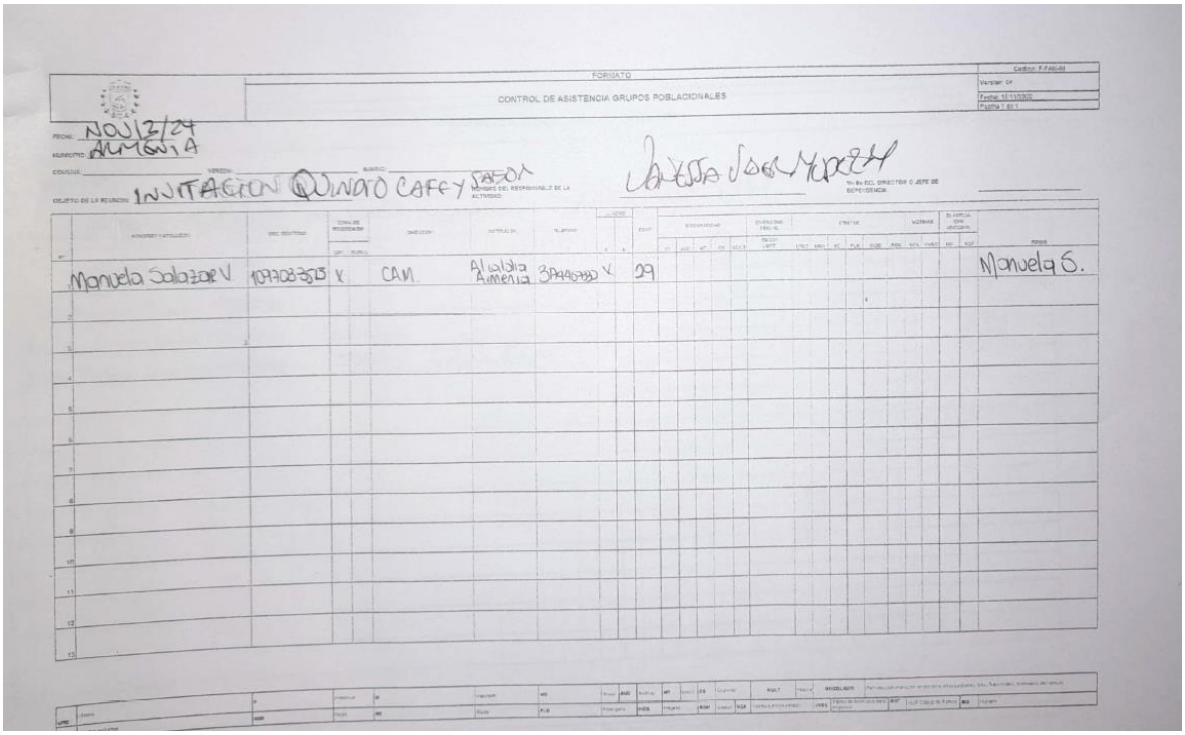





CAFÉ
COFFEE



Armenia:



FORMATO

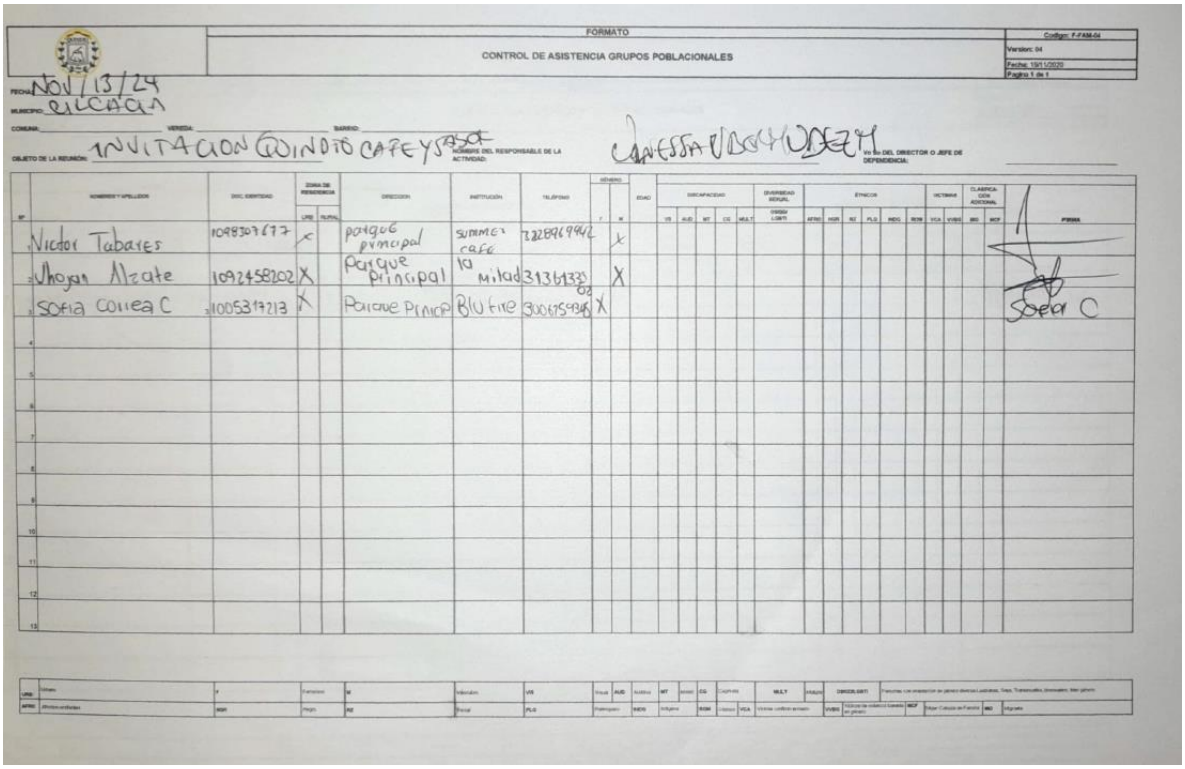
CONTROL DE ASISTENCIA GRUPOS POBLACIONALES

Codigo: F-FAM-04
Version: 04
Fecha: 10/11/2020
Pagina 1 de 1

FECHA: NOV/13/24
MUNICIPIO: ARMENIA
COMUNA: VEREDA: BARRIO:
OBJETO DE LA REUNION: INVITACION QUINDIO CAFE Y SABOR
NOMBRE DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD:
Vo Bo DEL DIRECTOR O JEFE DE DEPENDENCIA:

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	DOC. IDENTIDAD	ZONA DE RESIDENCIA	DIRECCION	INSTITUCION	TELEFONO	GENERO	EDAD	DISCAPACIDAD	DIVERSIDAD SEXUAL	ETNICOS	VICTIMAS	CLASIFICACION ADICIONAL	FIRMA
			URB / RURAL				F / M		VIS AUD MT CG CAP MULT	ORIGEN LGBTI	AFRO NGR RAI PLG IND ROM	VCA VVBG	MIG MCF	
1	Manuela Salazar V	1097083855	X	CAM	Alcaldia Armenia	3144[illegible]	X	29						Manuela S.

Circasia



FORMATO

CONTROL DE ASISTENCIA GRUPOS POBLACIONALES

Codigo: F-FAM-04
Version: 04
Fecha: 10/11/2020
Pagina 1 de 1

FECHA: NOV/13/24
MUNICIPIO: CIRCASIA
COMUNA: VEREDA: BARRIO:
OBJETO DE LA REUNION: INVITACION QUINDIO CAFE Y SABOR
NOMBRE DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD:
Vo Bo DEL DIRECTOR O JEFE DE DEPENDENCIA:

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	DOC. IDENTIDAD	ZONA DE RESIDENCIA	DIRECCION	INSTITUCION	TELEFONO	GENERO	EDAD	DISCAPACIDAD	DIVERSIDAD SEXUAL	ETNICOS	VICTIMAS	CLASIFICACION ADICIONAL	FIRMA
			URB / RURAL				F / M		VIS AUD MT CG CAP MULT	ORIGEN LGBTI	AFRO NGR RAI PLG IND ROM	VCA VVBG	MIG MCF	
1	Victor Tabares	1098307877	X	parque principal	supermercafe	3228976942	X							
2	Yhojan Alzate	1092458202	X	Parque principal	la Milad	3136[illegible]02	X							
3	Sofia Correa C	1005317213	X	Parque Principal	Blu Fire	3006759[illegible]	X							Sofia C

Tebaida



FORMATO

CONTROL DE ASISTENCIA GRUPOS POBLACIONALES

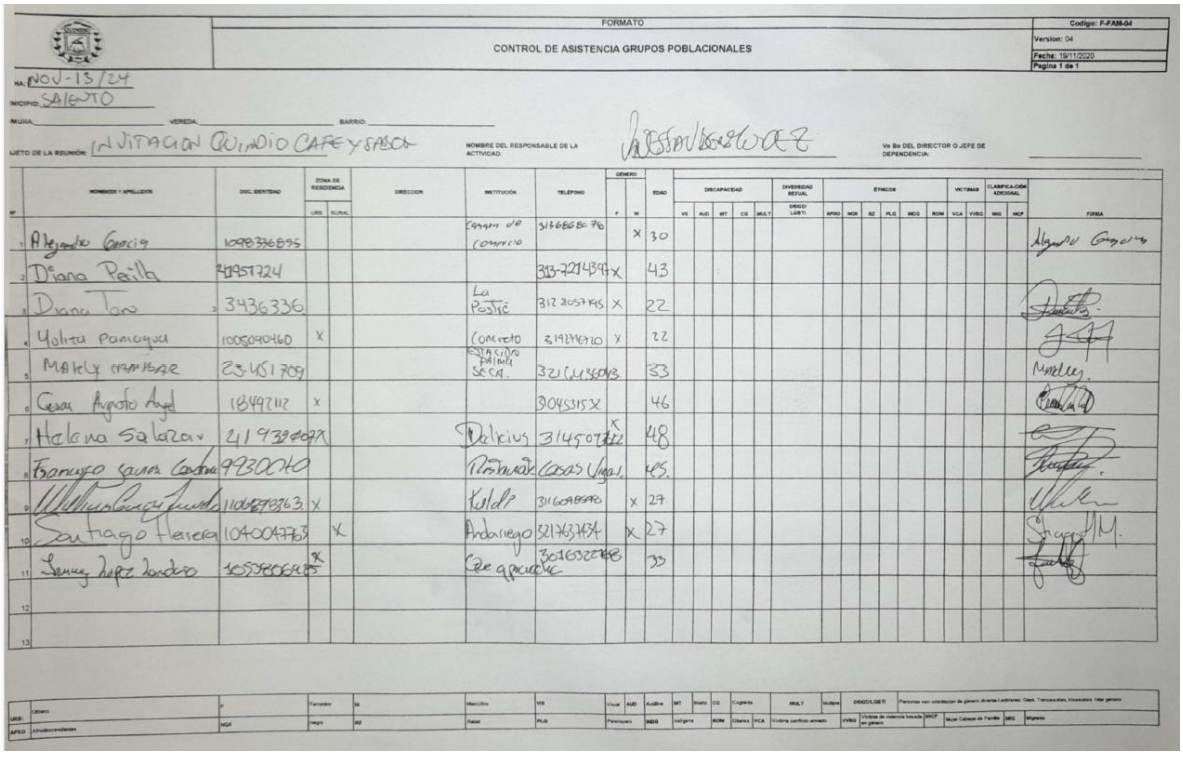
Codigo: F-FA06-04
Version: 04
Fecha: 19/11/2020
Pagina 1 de 1

FECHA: NOV-13-24
MUNICIPIO: TEBAIDA
COMUNA: _____ VEREDA: _____ BARRIO: _____
OBJETO DE LA REUNION: INVITACION QUINDIO CAFE Y SABOR
NOMBRE DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD:
Vo Bo DEL DIRECTOR O JEFE DE DEPENDENCIA:

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	DOC. IDENTIDAD	ZONA DE RESIDENCIA		DIRECCION	INSTITUCIÓN	TELÉFONO	GÉNERO		EDAD	DISCAPACIDAD					DIVERSIDAD SEXUAL	ETNICOS							VICTIMAS		CLASIFICACIÓN ADICIONAL		FIRMA
			URB.	RURAL				F	M		VS	AUD	MT	CG	MULT	DIVERSO LGBTI	AFRO	NGR	RZ	PLG	IND	ROM	VCA	VVBG	MIG	MCF	
1	Alejandro García	1098336895				Cámara de Comercio	3166686896		X	30																		
2	Diana Peña	41957724					313-7214397	X		43																		
3	Diana Tan	3436336				La Posse	3123057965	X		22																		
4	Yolita Paniagua	1005040460	X			Concreto	3197747210	X		22																		
5	Maicly Ramirez	29.451.709				ESTACION PARADA SECA	3212436043			33																		
6	Cesar Augusto Ayal	18497112	X				3045315X			46																		
7	Helena Salazar	41939097				Delicius	3145078112	X		48																		
8	Santiago Garcia Cardona	9930040				Mercado Casas Viejas				45																		
9	[illegible]	1088873763	X			Kaldi	3116688840		X	27																		
10	Santiago Herrera	1040047763		X		Andariego	3217637434		X	27																		
11	Jenny Lopez Londoño	1053808545	X			Cafe Aprende	3016932688			33																		
12																												
13																												

URB.: Urbano | P: | Femenino | Bi: | Masculino | VIS: | Visual | AUD: | Auditiva | MT: | Mixto | CG: | Cognitiva | MULT: | Multiple | DIVERSO LGBTI: Personas con orientación de género diversa Lesbianas, Gays, Transexuales, bisexuales, Otro género
APRO: Afrodescendientes | NGR: Negro | RZ: | Raizal | PLG: | Palenquero | IND: Indígena | ROM: Gitanos | VCA: Víctima conflicto armado | VVBG: Víctima de violencia basada en género | MCF: Mujer Cabeza de Familia | MIG: Migrante

Salento



FORMATO

CONTROL DE ASISTENCIA GRUPOS POBLACIONALES

Codigo: F-FA06-04
Version: 04
Fecha: 19/11/2020
Pagina 1 de 1

FECHA: NOV-13/24
MUNICIPIO: SALENTO
COMUNA: _____ VEREDA: _____ BARRIO: _____
OBJETO DE LA REUNION: INVITACION QUINDIO CAFE Y SABOR
NOMBRE DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD:
Vo Bo DEL DIRECTOR O JEFE DE DEPENDENCIA:

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	DOC. IDENTIDAD	ZONA DE RESIDENCIA		DIRECCION	INSTITUCIÓN	TELÉFONO	GÉNERO		EDAD	DISCAPACIDAD					DIVERSIDAD SEXUAL	ETNICOS							VICTIMAS		CLASIFICACIÓN ADICIONAL		FIRMA
			URB.	RURAL				F	M		VS	AUD	MT	CG	MULT	DIVERSO LGBTI	AFRO	NGR	RZ	PLG	IND	ROM	VCA	VVBG	MIG	MCF	
1	Alejandro García	1098336895				Cámara de Comercio	3166686896		X	30																		
2	Diana Peña	41957724					313-7214397	X		43																		
3	Diana Tan	3436336				La Posse	3123057965	X		22																		
4	Yolita Paniagua	1005040460	X			Concreto	3197747210	X		22																		
5	Maicly Ramirez	29.451.709				ESTACION PARADA SECA	3212436043			33																		
6	Cesar Augusto Ayal	18497112	X				3045315X			46																		
7	Helena Salazar	41939097				Delicius	3145078112	X		48																		
8	Santiago Garcia Cardona	9930040				Mercado Casas Viejas				45																		
9	[illegible]	1088873763	X			Kaldi	3116688840		X	27																		
10	Santiago Herrera	1040047763		X		Andariego	3217637434		X	27																		
11	Jenny Lopez Londoño	1053808545	X			Cafe Aprende	3016932688			33																		
12																												
13																												

URB.: Urbano | P: | Femenino | Bi: | Masculino | VIS: | Visual | AUD: | Auditiva | MT: | Mixto | CG: | Cognitiva | MULT: | Multiple | DIVERSO LGBTI: Personas con orientación de género diversa Lesbianas, Gays, Transexuales, bisexuales, Otro género
APRO: Afrodescendientes | NGR: Negro | RZ: | Raizal | PLG: | Palenquero | IND: Indígena | ROM: Gitanos | VCA: Víctima conflicto armado | VVBG: Víctima de violencia basada en género | MCF: Mujer Cabeza de Familia | MIG: Migrante

Cordillera

FORMATO

CONTROL DE ASISTENCIA GRUPOS POBLACIONALES

Codigo: F-FA06-04 | Version: 04 | Fecha: 19/11/2020 | Pagina 1 de 1

FECHA: 11-21-24

MUNICIPIO: CORDILLERA.

COMUNA: _____ VEREDA: Cordillera Quindio BARRIO: _____

OBJETO DE LA REUNIÓN: Visita Jurados. Cafe Quindio Cafe y Sabor NOMBRE DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD: Jose Fernando Campo No. DEL DIRECTOR O JEFE DE DEPENDENCIA: _____

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	DOC. IDENTIDAD	ZONA DE RESIDENCIA URB	ZONA DE RESIDENCIA RURAL	DIRECCIÓN	INSTITUCIÓN	TELÉFONO	GÉNERO F	GÉNERO M	EDAD	DISCAPACIDAD VIS	DISCAPACIDAD AUD	DISCAPACIDAD MT	DISCAPACIDAD COG	DISCAPACIDAD MULT	DIVERSIDAD SEXUAL ORDEC LGBTI	ETNICOS AFRO	ETNICOS NEG	ETNICOS RZ	ETNICOS PLE	ETNICOS MOS	ETNICOS ROM	VICTIMAS VCA	VICTIMAS VHSU	CLASIFICACION ADICIONAL NNS	CLASIFICACION ADICIONAL MCF	FIRMA
1	Luis Rios	1094683782	X		Carrera 17 25-66	Encuentro Cafe	3113526698		X	28																	
2	Alexander Campos	61357668	X		" " "	Encuentro Cafe			X	43																	
3	Jenny Edo Gallego	Ignorado	X		Cra 10 #29-150 y	La Cima	3214205		X	99																	
4	Natalia Gonzalez Hoyos	1094978582	X		Calle 3 Nro 6	Portero Cafe	3138810385 28	X		17																	
5	Juancamilo P.	1005985596	X		Calle 3 Nro 6	Florero Cafe.			X	24																	
6	Juan Eduardo V	1094941947	X		Parque cafetero	Coffee House	3235305		X	23																	
7	Maria Camila Ramirez	1117349411	X		Centro	Coffee house	3005972355		X	16																	
8	Katerin Martinez	1007155648	X		Centro	Evokar cafe	728 3052828	X		22																	
9	Breidy Julieth Parra	1077845388		X	Centro	evokar Cafe	3122334 7413	X		19																	
10	Diana Arias Ceballos	1094972666	X		Centro	evokar	3136326078	X		29																	
11	Deivan Velasco	1094728810		X	"	Evokar S.A.S	3142256	X		25																	
12	Stefan Londoño Ortiz					" "	3106777		X	27																	
13																											

Nombre	Nº	Parentesco	Nº	Nacimiento	Nº	Visual	AUD	Auditiva	MT	Motriz	COG	Cognitiva	MULT	Múltiple	ORDEC LGBTI	Personas con orientación de género diversa Lesbiana, Gay, Transexuales, bisexuales, Inter género
Afrodescendiente	AFRO	Negro	RZ	Raizal	PLE	Palenquero	MOS	Mestizo	ROM	Rom	VCA	Victima conflicto armado	VHSU	Victima de violencia basada en genero	MCF	Mujer Cabeza de Familia

Scanned with CamScanner

FORMATO

CONTROL DE ASISTENCIA GRUPOS POBLACIONALES

Codigo: F-FA06-04 | Version: 04 | Fecha: 19/11/2020 | Pagina 1 de 1

FECHA: 11.21.24.

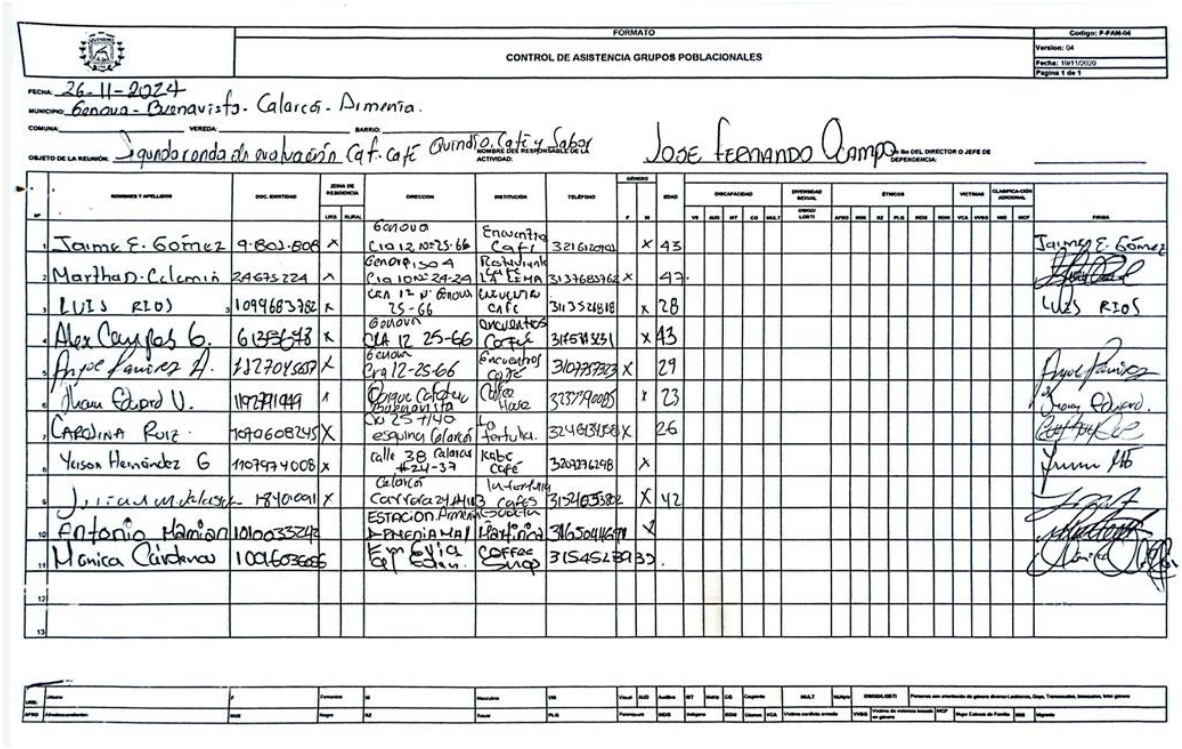
MUNICIPIO: Cordillera.

COMUNA: _____ VEREDA: _____ BARRIO: _____

OBJETO DE LA REUNIÓN: Visitas Jurados Quindio Cafe y Sabor NOMBRE DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD: Jose Fernando Campo No. DEL DIRECTOR O JEFE DE DEPENDENCIA: _____

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	DOC. IDENTIDAD	ZONA DE RESIDENCIA URB	ZONA DE RESIDENCIA RURAL	DIRECCIÓN	INSTITUCIÓN	TELÉFONO	GÉNERO F	GÉNERO M	EDAD	DISCAPACIDAD VIS	DISCAPACIDAD AUD	DISCAPACIDAD MT	DISCAPACIDAD COG	DISCAPACIDAD MULT	DIVERSIDAD SEXUAL ORDEC LGBTI	ETNICOS AFRO	ETNICOS NEG	ETNICOS RZ	ETNICOS PLE	ETNICOS MOS	ETNICOS ROM	VICTIMAS VCA	VICTIMAS VHSU	CLASIFICACION ADICIONAL NNS	CLASIFICACION ADICIONAL MCF	FIRMA
1	Silvia Jaramillo	41.899			Cra 10 64	1920.	3108	X																			
2	Cesar Tobón	1097773803			Hacienda CD																						
3																											
4																											
5																											
6																											
7																											
8																											
9																											
10																											
11																											
12																											
13																											

Nombre	Nº	Parentesco	Nº	Nacimiento	Nº	Visual	AUD	Auditiva	MT	Motriz	COG	Cognitiva	MULT	Múltiple	ORDEC LGBTI	Personas con orientación de género diversa Lesbiana, Gay, Transexuales, bisexuales, Inter género
Afrodescendiente	AFRO	Negro	RZ	Raizal	PLE	Palenquero	MOS	Mestizo	ROM	Rom	VCA	Victima conflicto armado	VHSU	Victima de violencia basada en genero	MCF	Mujer Cabeza de Familia



FORMATO

CONTROL DE ASISTENCIA GRUPOS POBLACIONALES

Codigo: P-FAM-04 | Version: 04 | Fecha: 19/11/2020 | Pagina 1 de 1

FECHA: 26-11-2024

MUNICIPIO: Genova - Buenavista. Calarcá. Dimonia.

COMUNA: _____ VEREDA: _____ BARRIO: _____

OBJETO DE LA REUNIÓN: Segunda ronda de evaluación Caf. Café Quindío, Café y Sabor

NOMBRE DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD: Jose Fernando Campo

Nombre del DIRECTOR O JEFE DE DEPENDENCIA: _____

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	DOC. IDENTIDAD	ZONA DE RESIDENCIA: URB.	RURAL	DIRECCION	INSTITUCIÓN	TELÉFONO	GÉNERO: F	M	EDAD	DISCAPACIDAD: VIS	AUD	INT	COG	MULT	DIVERSIDAD SEXUAL: CUAL?	ETNICOS: AFRO	NEG	RAI	PLE	ROM	NEA	VICTIMAS: VCA	VHSG	CLASIFICACIÓN ADICIONAL: NNS	MCP	FIRMA
1	Jaime E. Gómez	9.802.808	X		Genova Cra 12 10-25-66	Encuentro Café	3216120761		X	43																	Jaime E. Gómez
2	Martha D. Calencia	24635224	X		Genova Cra 10 N° 24-29	Restaurante LA LEMA	3137685762	X		47																	
3	LUIS RIOS	1094683782	X		CRA 12 N° Genova 25-66	Encuentro Café	3135216818		X	28																	LUIS RIOS
4	Alex Campos G.	6135548	X		Genova CLA 12 25-66	Encuentros Coffee	3165814531		X	43																	
5	Angie Ramirez H.	1127045687	X		Genova Cra 12-25-66	Encuentros coffee	3107757373	X		29																	Angie Ramirez
6	Juan Eduard V.	1094741449	X		Parque Cafetero Buenavista	Coffee Haze	3135790085		X	23																	Juan Eduard.
7	CAROLINA RUIZ	1094608245	X		Cra 25 #140 esquina Calarcá	La tertulia.	3246131588	X		26																	
8	Yeison Hernández G	1107974008	X		calle 38 Calarcá #24-37	Kebe Café	3209736298		X																		
9	Julian Valencia	1840091	X		Calarcá Carrera 24 #4113	Intertanda Cafes	3154635822		X	42																	
10	Antonio Ramon	1010033249			ESTACION PRIMERA DE ENERGIA HAL	Cafetina	3165044691		X																		
11	Monica Cárdenas	1094603665			Eje Evica Cafetera	Coffee Shop	3154527897		X	33																	
12																											
13																											

NRO.	NOMBRE	F	FUNCIONARIO	M	MASCULINO	NB	VISUAL	AUD	AUDITIVA	INT	INTELECTUAL	COG	COGNITIVA	MULT	MULTIPLE	DIVERSIDAD SEXUAL	Persona con orientación de género diversa (Lesbiana, Gay, Transexualidad, Bisexualidad, Inter género)
AFRO	Afrodescendiente	MUJ	Mujeres	NJ	Niños	PLE	Palenquero	MOV	Indígena	ROM	Gitano	VCA	Víctima conflicto armado	VHSG	Víctima de violencia basada en género	MCP	Mujer Cabeza de Familia

5. Promoción entre los participantes, el uso del café en las diferentes preparaciones como ingrediente principal y/o acompañante.

La promoción entre los participantes sobre el uso del café en las diferentes preparaciones como ingrediente principal y/o acompañante se desarrolló mediante estrategias específicas durante el evento:

1. **Capacitación previa:** Se realizaron talleres y charlas dirigidas a los establecimientos participantes, donde se destacaron las propiedades del café, su versatilidad en la gastronomía y la importancia de resaltar este producto insignia del Quindío en las preparaciones.
2. **Categorías especiales:** Se incentivó a los participantes a crear y presentar preparaciones innovadoras con café como protagonista. Algunos ejemplos destacados fueron postres, salsas, bebidas especiales y maridajes con platos típicos.
3. **Demostraciones en vivo:** Durante el evento, se organizaron demostraciones de cocina en vivo, donde chefs locales y baristas mostraron cómo incorporar el café en recetas dulces y saladas, fomentando la creatividad y la experimentación.
4. **Promoción en redes sociales:** Se realizaron publicaciones en las plataformas digitales del evento y de los establecimientos, resaltando las preparaciones con café, lo que atrajo a visitantes interesados en experimentar estos sabores únicos.

5. **Reconocimiento y premiación:** Se estableció una categoría especial para premiar la mejor preparación con café, incentivando a los participantes a destacarse en este aspecto.

Estas acciones no solo promovieron el uso del café como un ingrediente esencial, sino que también ayudaron a fortalecer su valor cultural y gastronómico dentro de la región.

Portafolio
Videos
Redes

Jurados café

6. **Jurado conformado por al menos tres (3) personas idóneas en el gremio (Gastronomía) y tres jurados reconocidos en el gremio (Café), para visitar los cocineros o cocineras tradicionales y/o restaurantes para evaluar y calificar las preparaciones gastronómicas y de café, postuladas en el marco del concurso Quindío, Café y Sabor con el fin de definir sus ganadores.**



https://www.instagram.com/p/DCSfB8cSw3l/



https://www.instagram.com/p/DCVWmbnuI-k/



https://www.instagram.com/p/DCnC3TYSxD3/


Quindío
Café y Sabor
2024
Colinagro
LUISA
María Tobón
Experta en Cafés de Especialidad
JURADO CATEGORÍAS
DE CAFÉ


Quindío
Café y Sabor
2024
RONALD
Felipe Morales
Administrador de Empresas, Tostador y Catador Certificado SCA
JURADO CATEGORÍAS
DE CAFÉ





https://www.instagram.com/p/DC5FqU7vQUa/

7. **Planeación y ejecución de un evento que permita promover la amplia oferta gastronómica del Departamento y convocar a los cocineros o cocineras tradicionales y/o restaurantes postulados al concurso Quindío, Café y Sabor, al igual que a otros establecimientos gastronómicos que hacen parte de la cadena productiva del sector.**

Objetivo de la actividad:

Promover la amplia oferta gastronómica del Departamento del Quindío, convocando a cocineros tradicionales, restaurantes postulados al concurso "Quindío, Café y Sabor", y otros actores de la cadena productiva del sector gastronómico.

Acciones realizadas:

1. Diseño y planificación del evento
   - Conceptualización: Se definieron dos componentes clave: el Concurso Gastronómico y la Feria Gastronómica, orientados a exaltar la identidad culinaria de la región.
   - Categorías del concurso:
     - Platos fuertes
     - Bebidas
     - Postres
     - Amasijos
     - Cafés especiales
2. Convocatoria para el Concurso Gastronómico
   - Fechas: Inscripciones abiertas del 4 al 15 de noviembre.
   - Canales de difusión:
     - Publicación en redes sociales oficiales de Acodrés Quindío y Gobernación del Quindío.
     - Distribución de información a través de WhatsApp (número 304 368 5771).
     - Formularios de inscripción en línea disponibles en www.acodresquindio.co y formulario adicional.

   - Requisitos para participar:
     - Ser chef, cocinero o tener un establecimiento gastronómico ubicado en el Quindío.
     - Cumplir con los criterios específicos de cada categoría.

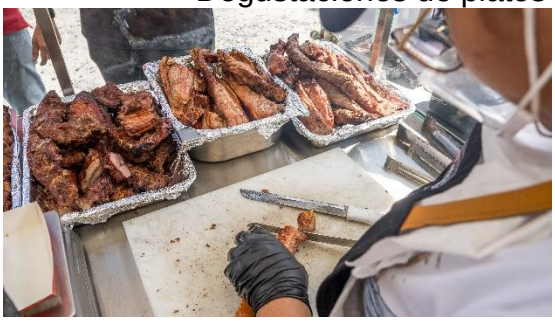
3. Promoción de la categoría "Cafés Especiales"
   - Modalidades:
     - Café espresso
     - Capuchino
     - Bebidas a base de café

- Requisitos específicos: Uso de café de especialidad de producción local y personal certificado en barismo.
- Apoyo institucional: Participación de la Cámara de Comercio de Armenia para garantizar estándares de calidad.

4. Ejecución de la Feria Gastronómica

- Fechas: 30 de noviembre y 1 de diciembre de 2024.
- Lugar: Restaurante Darpapaya, Armenia.
- Actividades realizadas:
    - Shows en vivo y demostraciones culinarias.
    - Degustaciones de platos y bebidas de los participantes.
    - Premiación de los ganadores en cada categoría.
- Participación: Restaurantes, cocineros y demás actores del sector gastronómico, junto con el público en general.

    - Degustaciones de platos y bebidas de los participantes.









- Premiación de los ganadores en cada categoría



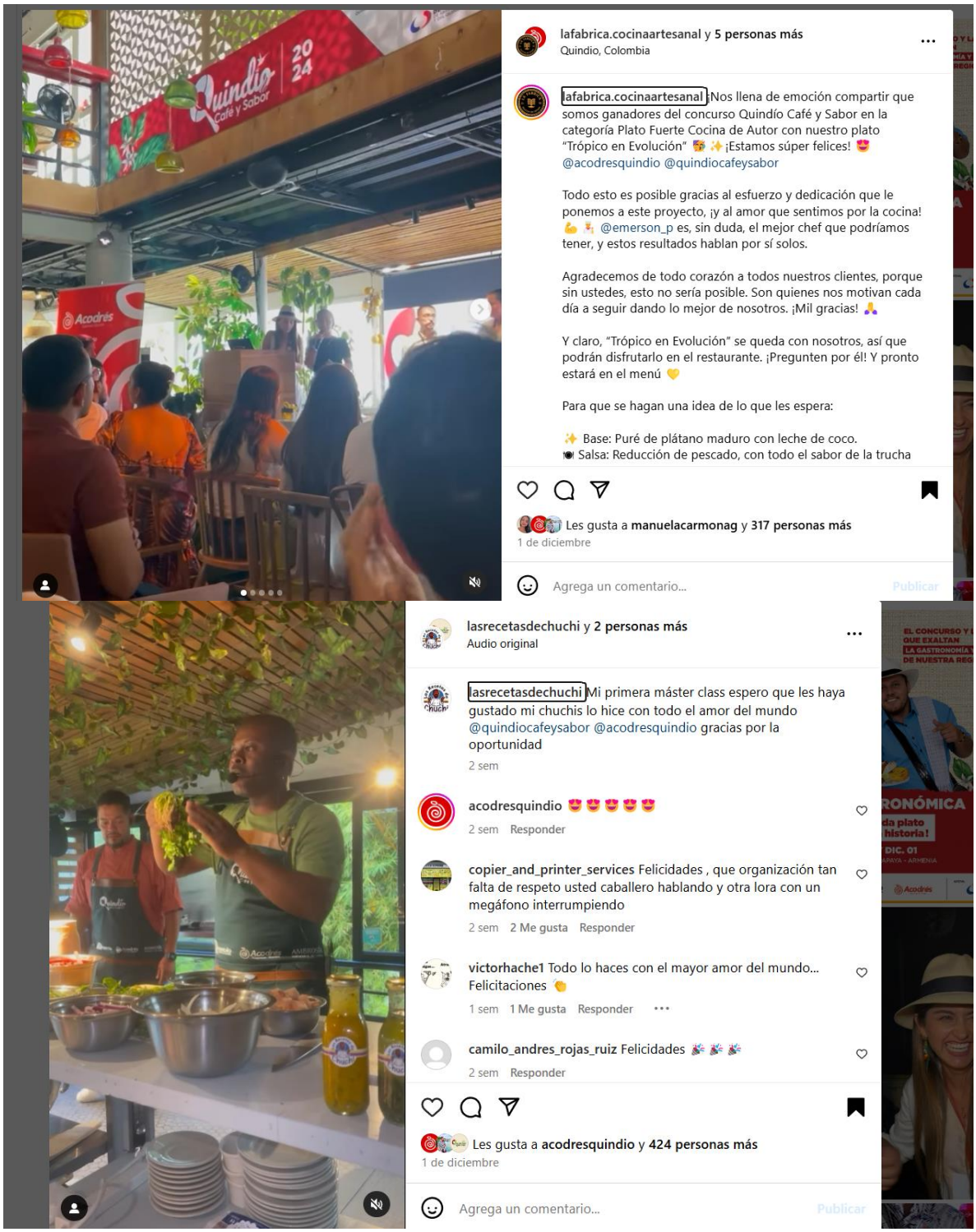






- Ver anexo xxx

- Participación: Restaurantes, cocineros y demás actores del sector gastronómico, junto con el público en general.







Resultados Obtenidos

- Incrementar la visibilidad de la gastronomía del Quindío y el café del departamento como elemento cultural y turístico.
- Estimular la competitividad y creatividad de los cocineros locales.
- Crear un espacio de integración para los actores de la cadena productiva del sector gastronómico.

Ver ALCANCE 7:

Registro fotográfico del evento
Inscripciones al concurso

8. **Realización de una agenda académica relacionada con el sector para ser ejecutada durante el evento gastronómico, y que permita el fortalecimiento de conocimientos entre los diversos grupos poblacionales relacionados con la gastronomía.**

Se diseñó e implementó una agenda académica integral durante la Feria Gastronómica realizada en el Restaurante Dar Papaya Armenia durante dos días (30 de noviembre y 1 de diciembre), orientada al fortalecimiento de conocimientos en diversos grupos poblacionales relacionados con la gastronomía. La programación incluida:

1. ***Formación en Gastronomía Regional y Técnicas Culinarias:***

- Masterclass de asados y maridajes con cerveza artesanal
- Taller de técnicas ancestrales de ahumado
- Clases sobre aprovechamiento de productos locales como carnes y setas
- Demostración de templado y cata de chocolate con Ron Viejo de Caldas

✓ Preserva y transmite el conocimiento de técnicas culinarias tradicionales y modernas.
✓ Promueve el uso y aprovechamiento de productos locales, fortaleciendo la cadena productiva regional
✓ Fomenta la innovación en la preparación de platos mientras mantiene la esencia de la cocina local.
✓ Las masterclasses con chefs reconocidos elevan el nivel técnico de los participantes
✓ La inclusión de maridajes ayuda a diversificar la oferta gastronómica y crear experiencias más completas.

2. ***Componente de Turismo y Cultura:***

- Foro sobre turismo gastronómico en el Eje Cafetero
- Proyección de documental sobre cultura y sostenibilidad
- Exposición "Mujeres Cafeteras" de la artista Laura Salcedo.

✓ Posiciona al Quindío como destino gastronómico dentro del Eje Cafetero
✓ Crea conciencia sobre la relación entre gastronomía, cultura y turismo sostenible.
✓ La exposición "Mujeres Cafeteras" visibiliza el papel fundamental de la mujer en la industria

- ✓ Fortalece la identidad cultural a través de la gastronomía.
- ✓ Genera oportunidades de desarrollo económico al vincular turismo y gastronomía.

3. Bienestar y Desarrollo Personal:

- Clases de yoga con degustación de productos.
- Talleres de bienestar y equilibrio natural.
- Sesiones sobre saberes ancestrales

- ✓ Integra la gastronomía con prácticas de bienestar integral.
- ✓ Promueva un enfoque holístico de la alimentación y la salud
- ✓ Recupera y valora los saberes ancestrales en la preparación de alimentos.
- ✓ Fomenta la conexión entre alimentación consciente y bienestar personal.
- ✓ Crea espacios de encuentro y aprendizaje comunitario

4. Formación Especializada para Diferentes Públicos:

- Masterclass infantil para niños de 5 a 10 años
- Cocina en vivo con jurados expertos
- Talleres especializados en coctelería y maridaje.

- ✓ Garantiza la transferencia de conocimientos a diversas generaciones.
- ✓ La formación infantil asegura la continuidad de las tradiciones culinarias.
- ✓ Las demostraciones en vivo permiten un aprendizaje práctico y directo.
- ✓ Fomenta el networking entre profesionales del sector
- ✓ Crea oportunidades de desarrollo profesional y especialización.

5. Reconocimientos y Premiaciones:

- Ceremonia de premiación por parte de la Gobernación
- Reconocimientos Acodrés

    - ✓ Incentiva la excelencia en el sector gastronómico
    - ✓ Reconocer el trabajo y dedicación de los profesionales del área.
    - ✓ Establece estándares de calidad para el sector.
    - ✓ Motiva la innovación y mejora continua
    - ✓ Fortalece la reputación del Quindío como destino gastronómico

La agenda se estructuró con actividades gratuitas, pero con cupo limitado, garantizando la participación de diversos sectores de la comunidad gastronómica y promoviendo la transferencia de conocimientos entre expertos y aprendices del sector.





9. Evaluación final del evento. Análisis de Resultados: Revisión del impacto del evento en términos de participación, promoción del turismo y ventas.

El evento contó con la participación de diversos establecimientos gastronómicos representativos del Quindío, cada uno ofreciendo productos únicos que resaltaron la riqueza culinaria de la región. A continuación, se detalla la lista de participantes junto con sus especialidades y ubicaciones:

1. **Pailar**: Helados - Salento
2. **Tierra de Pioneros**: Amasijos - Armenia
3. **Tamales Nandito**: Tamales - Armenia
4. **Bakuru**: Postre-chuzo de atún - Filandia
5. **Tapa**: Tapas - Circasia
6. **Postres Meraki**: Postres - Filandia
7. **Caperuza**: Comida típica - Filandia
8. **Niko Burguer**: Hamburguesas - Quimbaya
9. **Donde Leo**: Chorizos y chuzos - Tebaida

10. **Moka Pastelería**: Postres - Armenia
11. **Emplatanada**: Empanadas de plátano - Montenegro
12. **Crispeland**: Crispetas - Calarcá
13. **Perengano Comida Típica**: Pepinos rellenos y envueltos de chicharrón - Armenia
14. **Coffee Shop Los Mecatos**: Cafés - Armenia
15. **Magangué**: Ceviches - Armenia
16. **Botica Sol**: Productos saludables - Armenia
17. **Lechonas Light**: Lechona - Barcelona
18. **Mano Negra**: Cerveza artesanal - Armenia
19. **Campo y Vida**: Productos saludables - Armenia
20. **Aldea Púrpura**: Productos saludables - Armenia
21. **Piqueteadero M&M**: Papa chorreada y bofe - Armenia
22. **Amarillo**: Empanadas argentinas - Armenia
23. **Morchis Cook**: Waffles - Armenia
24. **Helena in the City**: Marranitas y papitas - Armenia
25. **Coyote**: Tacos - Armenia
26. **Brod**: Panes de masa madre - Salento
27. **Nativo**: Parfait - Armenia y Salento
28. **Santa Cruz/El Club del Asado**: Carnes - Armenia
29. **Dulce Amor de Mamá**: Fresas con crema - Armenia
30. **Dihuk**: Perros de camarón - Armenia
31. **Mr. Lasaña**: Lasaña - Armenia
32. **Terra Dulce**: Chocolates - Armenia
33. **Las Cazuelas de Calarcá**: Pescados - Calarcá
34. **Orellanas y Federación**: Orellanas - Armenia
35. **Donde Pipes**: Poke bolas - Buenavista
36. **TODO CHULETA**: Comida típica - Armenia
37. **Dmaria**: Cocina española - Armenia
38. **Encarnizados**: Comida callejera – Armenia

Resultados del Evento:

- Visita de más de 3200 personas de Armenia y del Quindío y visita de turistas extranjeros, contabilizados con manillas del evento.
- **Ventas totales generadas**: $108.520.340 COP, evidenciando un significativo impulso económico para los establecimientos participantes.
- **Promoción del turismo local**: Los visitantes disfrutaron de una experiencia gastronómica única, explorando diferentes municipios del Quindío como Armenia, Salento, Filandia, Buenavista, entre otros. Esto fomentó el reconocimiento de las tradiciones locales y el posicionamiento de la región como un destino gastronómico.
- **Nuevos clientes y fidelización**: Más del 70% de los establecimientos reportaron un incremento en su base de clientes, además de recibir comentarios positivos sobre la calidad de sus productos y servicios.

- **Posicionamiento de marca**: Los participantes aprovecharon la visibilidad del evento para reforzar sus marcas, con énfasis en la autenticidad y diversidad gastronómica.