Armenia, 05 de enero de 2026

Dra.

Juana Camila Gómez Zamorano
Secretaria de Turismo, Industria y Comercio
Gobierno del Quindío

Asunto: Propuesta Ejecución del Evento "Quindío, Café y Sabor 2026"

Introducción

El evento **"Quindío, Café y Sabor 2026"** se concibe como un espacio cultural y gastronómico que busca exaltar la herencia, tradición y riqueza del departamento del Quindío, a partir de la cadena de valor del café y su cocina tradicional.

Este encuentro está diseñado para impulsar el turismo gastronómico, dinamizar la economía local y fortalecer la cultura cafetera, brindando a los asistentes una experiencia sensorial que destaca el sabor, la calidad y la identidad de los ingredientes de la región.

Asimismo, representa una oportunidad estratégica para que los empresarios del sector gastronómico y sus equipos de trabajo visibilicen su oferta, intercambien saberes, diversifiquen conceptos e incorporen nuevas técnicas, fortaleciendo sus capacidades técnicas.

A través de este espacio se pretende visibilizar propuestas culinarias que rescaten los sabores y tradiciones del departamento, integrando ingredientes de la despensa quindiana, elevando sus estándares de calidad y consolidando al Quindío como un destino gastronómico competitivo para la demanda turística nacional e internacional.

1. Etapas del Proyecto

Etapa 1: Planeación y Organización (2 meses)

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

Elaboración de un Plan de Comunicación: Definición de la estrategia de marketing y publicidad para atraer a la población local y regional.

Selección de los Participantes y Conferencistas: Curaduría de los expertos que se invitarán al concurso.

Definición y selección de proveedores de logística y actividades complementarias.

Etapa 2: Ejecución del Evento (10 días)

Día 1: Lanzamiento del evento y rueda de prensa

Dia 2: Visita a participantes en 3 municipios

Día 3: Visita a participantes en 3 municipios

Día 4: Visita a participantes en 3 municipios

Día 5: Visita a participantes en 2 municipios

Día 6: Visita a participantes en 1 municipios

Día 7: Presentación de Finalistas, muestra Gastronómica y espacio académico, clausura y Premiación.

Etapa 3: Evaluación y Seguimiento (1 mes)

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

2. Lugar de Realización

Parque de la Vida, municipio de Armenia

3. Cómo se Realizará el Evento

Formato del Evento

Concurso: 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 a 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**

Etapas

1. **Lanzamiento y convocatoria que incluye la participación de los 12 municipios.**

Dicha actividad se realizará en conjunto con la Gobernación.

2. **Selección de tres jurados reconocidos en el gremio (Gastronomía)**

3. **Selección de tres jurados reconocidos en el gremio (Café)**

Dicha actividad se realizará en conjunto con la Gobernación.

4. **Promoción y posicionamiento del evento**

5. **Confirmación de participantes por convocatoria y categoría.**

6. **Visitas a participantes**

7. Clausura del evento

Muestra gastronómica

Espacios dedicados a la degustación de plato tradicionales e innovadores de la región, acompañados de catas de café.

Espacio Académico

Conversatorios a cargo de expertos en café y gastronomía sobre temas relacionados a la industria.

Premiación de categorías

En esta actividad se realiza la selección de los participantes ganadores, de acuerdo a los criterios técnicos establecidos por los organizadores del evento.

5. Impacto Esperado

Turismo: Incremento en el número de visitantes y comunidad local, durante los días del evento.
Promoción del evento en medios de comunicación.
Ventas locales de productos relacionados con el café y la gastronomía.

6. Población Objetivo

Público General: Comunidad local, residentes del Quindío y el Eje Cafetero.

7. Experiencia general del proponente

Convenios 2025- Gobernación del Quindío
TUR-CONVASOCI-067-2025 por un valor de $71.428.571
TUR-CONVASOCI-0012025 por un valor de $57.142.857

Convenios 2024- Gobernación del Quindío
TUR-CONVASOCI-044-2024 por un valor de 214.285.714

Convenios 2023- Gobernación del Quindío
TUR-031CONVENIOASOCIACIONCONACODRES2023 por un valor de $242.000.000

8. Tiempo de ejecución

Sesenta (60) días Calendario, establecidos entre el 20 de marzo de 2026 a 20 de mayo de 2026

9. Propuesta de Económica

Total: $285.714.285

Participación Gobernación - $200.000.000

Participación Acodrés- Contrapartida - $85.714.285

10. Tipo de convenio o acuerdo
A convenir con el área jurídica.

11. Desembolso

El desembolso se realizará una vez aprobadas las pólizas y suscrita el acta de inicio.

12. Compromisos con Gobernación.

- Participar activamente de la organización del evento.
- Participar y apoyar la promoción del evento.
- Apoyar con la convocatoria del concurso y actividad gastronómica en los 12 municipios.
- Participar en la organización y gestión de los jurados e invitados en la categoría de cafés.

Muchas gracias por la atención prestada, esperamos una respuesta positiva.

Cordialmente,

Camilo Carmona
Director Ejecutivo
3168307719