



# FICCA

Feria Internacional de  
Café, Cacao y Agroturismo

# Huila 2026

Octubre 1 al 4

## GUÍA DEL VISITANTE

Organizan:



Gobernación  
del Huila

Aliados Estratégicos:



Comité de Cafeteros  
del Huila



Apoyan:



Alcaldía de  
Neiva



Media Partner:



# Quienes hacen esto posible

**AgriLink**  
Conectamos el mundo alrededor del agro



**Gobernación  
del Huila**



**Comité de Cafeteros  
del Huila**

**FEDERACION  
NACIONAL DE  
CACAOTEROS**



**RAÍCES  
CORPORACIÓN**

**onelyi**  
• L A B •



**MOMENTOS  
BAMBUCO**

**DIA**  
Desarrollo Industrial Agropecuario

**Cámara de Comercio  
del Huila**



**Alcaldía de  
Neiva**

**ALMACAFÉ**  
CONECTAMOS EL ORIGEN

**al sur**  
Origen Huila

**PRISMA**  
COFFEE TECH

**MURG LAB**

**erfect Daily Grin**

**CESURCAFÉ**  
Centro Surcolombiano de Investigación en Café

**PIXEL**  
PRODUCCIÓN DE EVENTOS

**Michelob  
ULTRA**

**AGUILA**  
CERVEZA



**UNIVERSIDAD  
DE ANTIOQUIA**  
Facultad de Ciencias Agrarias  
Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias



**UNIVERSIDAD  
SURCOLOMBIANA**

**GasNeiva**  
ENCENDIENDO ESPERANZAS

**Koffee  
Senser**  
MEDIDOR DE HUMEDAD PARA GRANOS





# Bienvenidos a FICCA 2026



Bienvenidos a FICCA 2026, un encuentro que nos permite mostrarle a Colombia y al mundo la fuerza productiva, el talento y la riqueza de nuestro Huila Grande.

Somos una potencia agrícola, y el café es uno de nuestros grandes emblemas: completamos 15 años consecutivos como primeros productores del país, gracias al trabajo de miles de familias que han hecho de este grano un símbolo de calidad, tradición y futuro. A su lado crece con fuerza nuestro cacao, reconocido por sus bajos niveles de cadmio y por el interés que despierta en mercados exigentes como el europeo.

FICCA también es una vitrina para el enorme potencial turístico del Huila. Aquí tenemos una diversidad excepcional: desde nuestro nevado hasta el Desierto de la Tatacoa; desde San Agustín, nuestra joya arqueológica, hasta miradores, rutas religiosas, experiencias rurales y destinos para el turismo de naturaleza y aventura. En esta tierra, además, nace el río Magdalena, que atraviesa y conecta buena parte de Colombia.

Los invito a vivir esta feria, a hacer negocios, compartir conocimiento y descubrir un territorio que produce con calidad, recibe con afecto y avanza con confianza. Bienvenidos a FICCA 2026. Bienvenidos al Huila Grande.

**Rodrigo Villalba Mosquera**  
Gobernador del Huila

# Recinto Ferial

## La Voragine



**Stands Café - Patrocinados**



**Muestra comercial interior  
Empresas**



**Zona de Compradores**

**Coffeetalks y cacaotalks  
(charlas especializadas)**

**Campeonatos de café:**

- Tostión
- Arte Latte
- Cold Brew
- Espirituosos



# Centro de convenciones

José Eustasio Rivera  
Piso 1



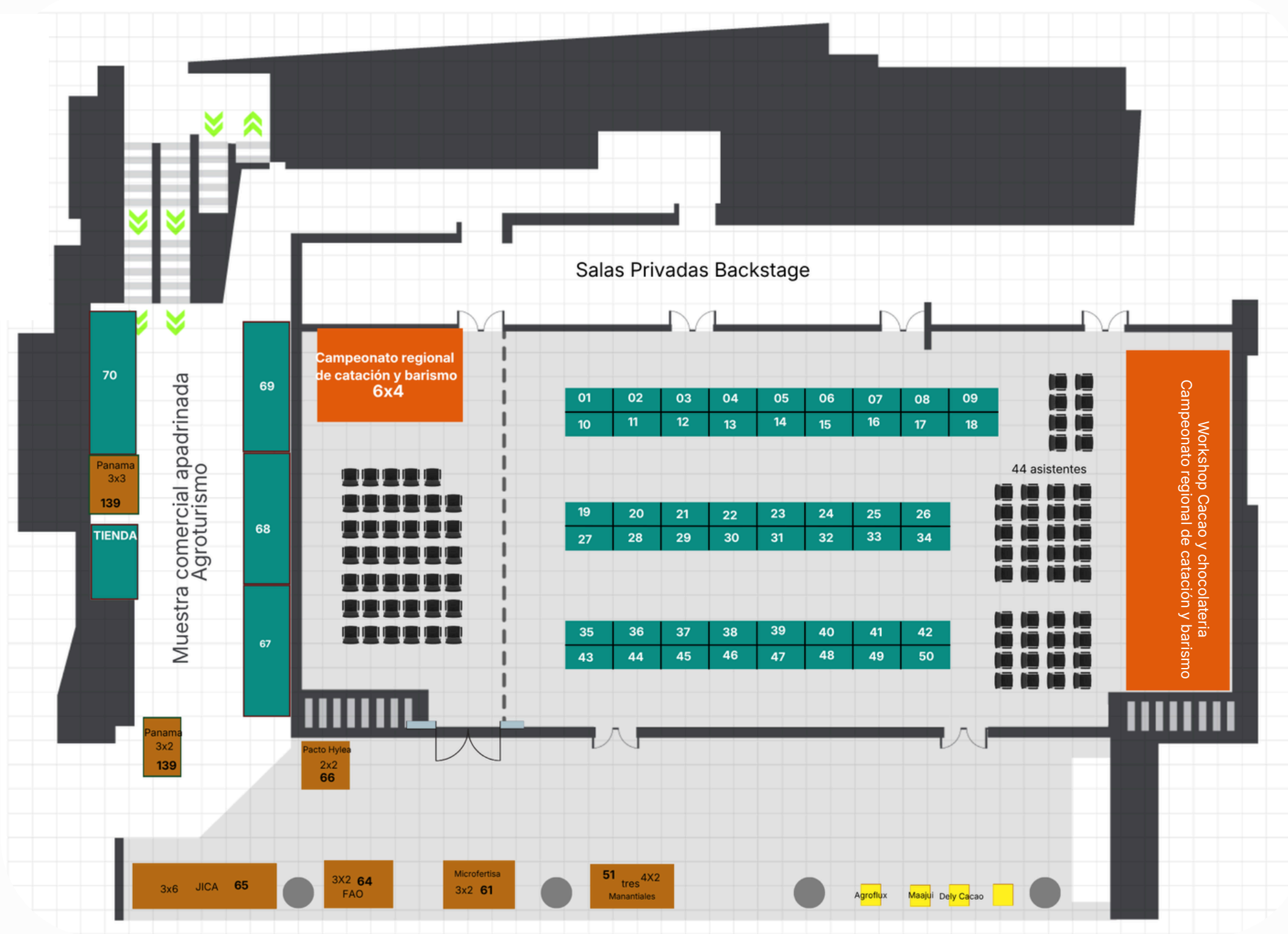
Stands Institucionales



Chocoteritos &  
Chapoleritos

# Centro de convenciones

José Eustasio Rivera  
Piso 2



Stands patrocinados de Cacao, Bioeconomía y agroindustria



Industria auxiliar



Stands patrocinados de Agroturismo



Workshop Cacao y chocolatería  
Campeonato regional de catación y barismo





# AGENDA

# ROAST & RISE

# CAMPEONATO

# REGIONAL DE TOSTIÓN

---

Organiza:



Comité de Cafeteros  
del Huila

Apoya:





## JUEVES 1 DE OCTUBRE

**Hora**

**Actividad**

**Empresa**

**9:00 a.m.  
8:00 p.m.**

Reconocimiento de las  
tostadoras

Prisma  
Onelli  
Alma Café

## VIERNES 2 DE OCTUBRE

**Hora**

**Actividad**

**Empresa**

**9:00 a.m.  
3:00 p.m.**

Roast & Rise  
Campeonato Regional de  
Tostión

Prisma  
Onelli  
Alma Café

**3:00 p.m.  
7:00 p.m.**

**7:00 p.m.  
8:00 p.m.**

**Organiza:**



**Apoya:**



Comité de Cafeteros  
del Huila







## SÁBADO 3 DE OCTUBRE

| Hora                  | Actividad                                         | Empresa                       |
|-----------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------|
| 9:00 a.m. - 3:00 p.m. | Roast & Rise<br>Campeonato Regional<br>de Tosti3n | Prisma<br>Onelli<br>Alma Caf3 |
| 3:00 p.m. - 7:00 p.m. |                                                   |                               |
| 7:00 p.m. - 8:00 p.m. |                                                   |                               |

## DOMINGO 4 DE OCTUBRE

| Hora                   | Actividad                                                                     | Empresa                       |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 9:00 a.m. - 11:00 a.m. | Roast & Rise<br>Campeonato Regional de Tosti3n                                | Prisma<br>Onelli<br>Alma Caf3 |
| 11:00 a.m. - 5:00 p.m. | LAGS BATTLE COLOMBIA<br>- ARENA INFERNO: Campeonato<br>Nacional de Arte Latte |                               |
| 5:00 p.m. - 7:00 p.m.  | Premiaci3n del Campeonato<br>Regional de Tosti3n                              |                               |

Organiza:



Apoya:



Comit3 de Cafeteros  
del Huila





# AGENDA COFFEETALKS Y CACAOTALKS

---

Recinto Ferial La Vorágine



## JUEVES 1 DE OCTUBRE

### CoffeeTalks y CacaoTalks

| Hora               | Tema                                                                                                                                  | Conferencista                                                                                                                                                                                                           | Empresa                   |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 12:00 - 12:45 p.m. | 500 Kilos por hectárea: el reto que la clonación no resuelve por sí sola                                                              | David Briceño Puentes                                                                                                                                                                                                   | Vivero Flor Amarillo      |
| 2:00 - 2:45 p.m.   | Transferencia de conocimiento de investigaciones de café                                                                              | Claudia Milena Amorocho                                                                                                                                                                                                 | Universidad Surcolombiana |
| 3:00 - 3:45 p.m.   | Necesidades y potencialidades de los jóvenes cafeteros, como objeto de política y en la construcción de la agenda pública territorial | Germán Darío Hembuz Falla                                                                                                                                                                                               | Universidad Surcolombiana |
| 4:00 - 4:45 p.m.   | Del territorio al mercado:<br>Transformaciones de la caficultura para competir en EUROPA                                              | Tatiana Quiroz , Asesora Nacional proyectos Cooperación Alemana para el desarrollo-GIZ<br>- Lorena Celis, Directora ejecutiva de Fundecafé/Coocentral - Jorge Andrés Alvarado, Coordinador de proyectos SKN Caribe Café | GIZ                       |







# VIERNES 2 DE OCTUBRE

## CoffeeTalks y CacaoTalks

| Hora               | Tema                                                                                                                      | Conferencista                                                                                                                                                                                             | Empresa                                                 |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 9:00 - 9:45 a.m.   | De lo tradicional a lo excepcional.<br>El café en su mejor versión.                                                       | <b>Lawndy Lozano</b>                                                                                                                                                                                      | Villa Poly Coffee                                       |
| 10:00 - 10:45 a.m. | Agro+Industria: una visión integral<br>de las cadenas de valor para<br>conectar el campo, la industria y los<br>mercados. | <b>Camilo Montes Pineda</b><br>Director Ejecutivo Cámara de<br>la Industria de alimentos<br>Colombia                                                                                                      | Cámara de la<br>Industria de<br>Alimentos de la<br>ANDI |
| 11:00 - 11:45 a.m. | Mujeres que transforman y<br>conectan el mundo del café                                                                   | <b>IWCA Colombia</b><br>Comité regional de la cadena del café eslabón<br>exportación                                                                                                                      |                                                         |
| 12:00 - 12:45 m.   | La caficultura en Chiapas, México:<br>bajo un contexto económico, social<br>y político                                    | M.C. Víctor Manuel Aguilar<br>Castillo                                                                                                                                                                    | Delegación de<br>México                                 |
| 2:00 - 2:45 p.m.   | La Ruta Cafetera Hacia el Trabajo<br>Decente                                                                              | <b>Catalina Macias</b><br>Gerente Sostenibilidad, Nestlé<br><br><b>Carlos Prieto</b><br>Director Técnico de la<br>Dirección de Derechos<br>Fundamentales<br><br>Juan Pablo Tovar, Presidente<br>CUT Huila | Organización<br>Internacional del<br>Trabajo OIT        |
| 3:00 - 3:45 p.m.   | ¿Quién cultivará el futuro? Talento,<br>tecnología e inclusión productiva<br>frente a los desafíos del campo              | <b>Marcela Covelli</b>                                                                                                                                                                                    | DIVERGENTA                                              |
| 4:00 - 4:45 p.m.   | La calidad empieza antes del<br>secado: claves del beneficio<br>húmedo                                                    | <b>Sandra Juliana Rueda Mejía</b><br>Ingeniera Industrial · CEO de<br>FIMAR                                                                                                                               | ONELLI                                                  |
| 5:00 - 5:45 p.m.   | De la figura bonita al estándar<br>profesional: técnica, consistencia y<br>criterio en latte art                          | <b>Giuseppe Musiu</b><br>Tres veces subcampeón<br>italiano de Latte Art SCA ·<br>SCA AST · Q Instructor · Q<br>Grader · LAGS Black Jug<br>Examiner · Juez Internacional<br>LAGS                           | ONELLI                                                  |



SÁBADO 3 DE OCTUBRE  
CoffeeTalks y CacaoTalks

| Hora               | Tema                                                                     | Conferencista                                                                                                                                     | Empresa               |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 9:00 - 9:45 a.m.   | Del origen a la experiencia: cómo el café Colombiano Brilla en Hollywood | Juan Certain                                                                                                                                      | Gobernación del Huila |
| 10:00 - 11:45 a.m. | Experiencias exitosas y presentación de proyectos del Pacto HYLEA        | Ana Milena Sabogal<br>Adelaida Cano<br>Camilo Agudelo<br>Rey Ariel Borbón                                                                         | FICCA (PACTO HYLEA)   |
| 12:00 - 12:45 p.m. | Humedad y precio: ¿cuánto valor puede perder -o ganar- su café?          | Edwin Marín Ramírez<br><br>Ingeniero Agrícola ·<br>Fundador de Agroscada y Agrosubasta                                                            | ONELLI                |
| 2:00 - 2:45 p.m.   | Los micronutrientes, pequeños gigantes de la agricultura (CAFÉ & CACAO)  | Juan Carlos Arbeláez                                                                                                                              | Microfertisa          |
| 3:00 - 3:45 p.m.   | Del proceso a la taza: cómo diseñar cafés limpios, dulces y consistentes | Andrea Onelli<br><br>CEO & Founder de ONELLI LAB · SCA AST · CQI Q Processing Instructor · Q Grader · LAGS Examiner · Representante LAGS Colombia | ONELLI                |
| 4:00 - 4:45 p.m.   | Adopción de la Tecnología en Caficultura de Colombia                     | Profesor Yarumo                                                                                                                                   |                       |



DOMINGO 4 DE OCTUBRE  
CoffeeTalks y CacaoTalks

| Hora             | Tema                                 | Conferencista                                                                                                                                  | Empresa |
|------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 9:00 - 9:45 a.m. | Uso de IA para productores cafeteros | Huber Bermeo Rodas, líder del laboratorio de servicios tecnológicos de TI-IA del Centro de la Industria, la empresa y los Servicios SENA Huila | SENA    |





# AGENDA

## IV CAMPEONATO COLOMBIANO CAFÉS ESPIRITUOSOS Y VII CAMPEONATO NACIONAL COLD BREW

---

**Organiza:**



Comité de Cafeteros  
del Huila



**Apoyan:**



Gobernación  
del Huila





## JUEVES 1 DE OCTUBRE

IV CAMPEONATO COLOMBIANO CAFES ESPIRITUOSOS  
Y VII CAMPEONATO NACIONAL COLD BREW

| Hora                   | Actividad                     | Empresa                                             |
|------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 9:00 a.m.<br>7:00 p.m. | Reconocimiento<br>de máquinas | Comité de Cafeteros del Huila /<br>Café de Colombia |

## VIERNES 2 DE OCTUBRE

IV CAMPEONATO COLOMBIANO CAFES ESPIRITUOSOS  
Y VII CAMPEONATO NACIONAL COLD BREW

| Hora                   | Actividad                                       | Empresa                                             |
|------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 9:00 a.m. - 12:00 p.m. | VII Campeonato Nacional<br>de Cold-Brew         | Comité de Cafeteros del Huila /<br>Café de Colombia |
| 1:00 p.m. - 7:00 p.m.  | IV Campeonato Colombiano<br>Café y Espirituosos |                                                     |

Organiza:



Comité de Cafeteros  
del Huila



Apoyan:



Gobernación  
del Huila





# SÁBADO 3 DE OCTUBRE

IV CAMPEONATO COLOMBIANO CAFES ESPIRITUOSOS  
Y VII CAMPEONATO NACIONAL COLD BREW

| Hora                   | Actividad                                    | Empresa                                          |
|------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 9:00 a.m. - 12:00 p.m. | VII Campeonato Nacional de Cold-Brew         | Comité de Cafeteros del Huila / Café de Colombia |
| 1:00 p.m. - 7:00 p.m.  | IV Campeonato Colombiano Café y Espirituosos |                                                  |

# DOMINGO 4 DE OCTUBRE

IV CAMPEONATO COLOMBIANO CAFES ESPIRITUOSOS  
Y VII CAMPEONATO NACIONAL COLD BREW

| Hora             | Actividad                                                                                 | Empresa                                           |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Hora por definir | Final, anuncio y premiación de los ganadores VII Campeonato Nacional de Cold-Brew         | Comité de Cafeteros del Huila / Cafés de Colombia |
| Hora por definir | Final, anuncio y premiación de los ganadores IV Campeonato Colombiano Café y Espirituosos |                                                   |

Organiza:



Comité de Cafeteros del Huila



Apoyan:



Gobernación del Huila







AGENDA

# CAMPEONATO REGIONAL DE CATACIÓN

---

Centro de Convenciones José Eustasio Rivera

---

2do piso



CAMPEONATO  
REGIONAL DE CATACIÓN

Viernes  
02 de octubre

|                      |                                                               |
|----------------------|---------------------------------------------------------------|
| 08:30 am<br>09:00 am | Acto de inauguración                                          |
| 09:00 am<br>10:30 am | AROMITAS DEL CAFETAL Categoría Junior (entre 8 y 12 años)     |
| 10:30 am<br>12:00 m  | HEREDEROS DEL AROMA Categoría Juvenil (entre 13 y 17 años)    |
| 12:00 m<br>01:30 pm  | MUJERES QUE SIEMBRAN SABOR Categoría Mujeres (18 en adelante) |
| 01:30 pm<br>02:30 pm | Almuerzo                                                      |
| 02:30 pm<br>04:00 pm | AROMITAS DEL CAFETAL Categoría Junior (entre 8 y 12 años)     |
| 04:00 pm<br>05:30 pm | HEREDEROS DEL AROMA Categoría Juvenil (entre 13 y 17 años)    |
| 05:30 pm<br>07:00 pm | MUJERES QUE SIEMBRAN SABOR Categoría Mujeres (18 en adelante) |

Organizan:



Apoya:

Comité de Cafeteros  
del Huila





# CAMPEONATO REGIONAL DE CATACIÓN

## Sábado 03 de octubre

09:00 am  
10:30 am

AROMITAS DEL CAFETAL Categoría  
Junior (entre 8 y 12 años)

10:30 am  
12:00 m

HEREDEROS DEL AROMA Categoría  
Juvenil (entre 13 y 17 años)

12:00 m  
01:30 pm

MUJERES QUE SIEMBRAN SABOR  
Categoría Mujeres (18 en adelante)

01:30 pm  
02:30 pm

**Almuerzo**

02:30 pm  
04:00 pm

AROMITAS DEL CAFETAL Categoría  
Junior (entre 8 y 12 años)

04:00 pm  
05:30 pm

HEREDEROS DEL AROMA Categoría  
Juvenil (entre 13 y 17 años)

05:30 pm  
07:00 pm

MUJERES QUE SIEMBRAN SABOR  
Categoría Mujeres (18 en adelante)

**Organizan:**



**Apoya:**

**Comité de Cafeteros  
del Huila**







**VIERNES 2, SÁBADO 3 Y DOMINGO 4 DE OCTUBRE**  
**Chapoleritos**

| Hora                   | Descripción                                                                                                                                                                                       | Apoya:                                                                                                                                                                         |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9:00 a.m. - 12:00 p.m. | Una experiencia diseñada para que los más pequeños descubran, de manera divertida e interactiva, el fascinante mundo del café. A través de juegos, actividades sensoriales y dinámicas educativas | <br> |
| 2:00 p.m. - 5:00 p.m.  |                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                |

**DOMINGO 4 DE OCTUBRE**  
**Campeonato Regional de Barismo - Filtrados V60**

| Hora                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Actividad                                      | Descripción       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------|
| 8:00 a.m. - 10:00 a.m.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Campeonato Regional de Barismo - Filtrados V60 | Categoría Niños   |
| 10:00 a.m. - 12:00 p.m.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                | Categoría Jóvenes |
| 2:00 p.m. - 4:00 p.m.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                | Categoría Mujeres |
| El Campeonato Regional de Barismo – Filtrados V60 nace como un escenario pionero en el departamento del Huila, reuniendo por primera vez en una misma competencia el talento de niños, jóvenes y mujeres cafeteras, representantes y ganadores de los subcampeonatos realizados en las cuatro zonas del departamento: Norte, Centro, Occidente y Sur. |                                                |                   |

**Organiza:**



**Apoya:**





A G E N D A

# WORKSHOP CACAO Y CHOCOLATE

---

Centro de Convenciones José Eustasio Rivera

---

2do piso

Organiza:



## Workshop Cacao y Chocolate

# Jueves 1 de octubre

Hora

Actividad

Ponente

**02:00 PM**

**03:00 PM**

Acto de inauguración Pabellón  
de Cacao y Chocolate

**Omar Jhon Ramirez  
Grillo.  
Claudia Marcela Farfán  
Perdomo.**

**03:00 PM**

**04:00 PM**

Degustacion comentada de  
cacao - Catación de cacao y  
chocolate origen Huila

**Angela Joana Avila.  
Dennis Milena Villamil.  
Jean Carlo Quintero.**

Instructores SENA  
Regional Huila

**04:00 PM**

**05:00 PM**

Show de Chocolatería en vivo

**Dennis Milena Villamil.**

Instructora SENA -  
Centro de Desarrollo  
Agroempresarial y  
Turístico del Huila

Organiza:







# Viernes 2 de octubre

## Workshop Cacao y Chocolate

|                      |                                                                                                                    |                                                                                                                                    |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09:00 AM<br>10:00 AM | Degustacion comentada de cacao -<br>Catación de cacao y chocolate origen<br>Huila                                  | <b>Angela Joana Avila</b><br><b>Dennis Milena Villamil</b><br><b>Jean Carlo Quintero</b><br>Instructores SENA -<br>Regional Huila  |
| 10:00 AM<br>11:00 AM | <b>Taller Experiencial:</b> Avanzando a la<br>calidad<br><b>Taller Experiencial:</b> Análisis Físico del<br>Cacao. | <b>Ana Valentina Hernández</b><br>Técnica en chocolatería -<br>Componente<br>transformación Proyecto<br>IAP - ENC - Regional Huila |
| 11:00 AM<br>12:00 PM | <b>Taller aplicado:</b> Productos derivados<br>de cobertura de chocolate con adición<br>de fruta liofilizada       | <b>Dany Andrés Alape</b><br>Instructor SENA - Centro<br>Agroempresarial y<br>Desarrollo Pecuario del<br>Huila                      |
| 02:00 PM<br>03:00 PM | <b>Conversatorio:</b> Cacao que transforma<br>territorios: innovación, conocimiento y<br>participación.            | <b>Cándido Herrera<br/>Gonzalez</b><br>Escuela Nacional de<br>Cacao<br>Proyecto IAP - ENC -<br>Regional Huila                      |
| 03:00 PM<br>04:00 PM | <b>Conversatorio:</b> Reglamento técnico<br>para el rotulado de chocolate                                          | <b>Lina María Saavedra<br/>Murcia</b><br>Líder UEES USCO<br>Comité Dptal de la<br>Cadena de Cacao<br>(INVIMA, SENA, USCO)          |
| 04:00 PM<br>05:00 PM | <b>Taller inmersivo y transferencia:</b><br>Expo Osaka experiencia sensorial<br>en cacao y chocolate               | <b>Kathryn Yadira Gumán</b><br>Instructora SENA - Centro<br>Agropecuario La Granja -<br>SENA Regional Tolima                       |
| 05:00 PM<br>06:00 PM | <b>Show de Chocolatería (Bombones)</b>                                                                             | <b>Vilmer Andrés Mendez<br/>Murcia</b><br>Instructor SENA (Invitado)<br>Centro Agroturístico<br>(Santander)                        |

Organiza:





# Workshop Cacao y Chocolate

## Sábado 3 de octubre

|                      |                                                                             |                                                                                                           |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09:00 AM<br>10:00 AM | Degustacion comentada de cacao - Catación de cacao y chocolate origen Huila | Angela Joana Avila<br>Dennis Milena Villamil<br>Jean Carlo Quintero<br>Instructores SENA - Regional Huila |
| 10:00 AM<br>11:00 AM | Taller aplicado: Calidad y poscosecha de cacao                              | Victor Mauricio Rivera<br>Instructor SENA - Centro Agroempresarial y Desarrollo Pecuario del Huila        |
| 11:00 AM<br>12:00 AM | Show de Chocolatería (Frutas)                                               | Dany Andrés Alape<br>Instructor SENA - Centro Agroempresarial y Desarrollo Pecuario del Huila             |
| 2:00 PM<br>4:00 PM   | Huila sabe a cacao                                                          | Yessica Fernanda Sánchez<br>Oso Instructor SENA - Proyecto: Colombia Sabe a Cacao                         |
| 4:00 PM<br>5:00 PM   | Ponencia Internacional - Panamá                                             | Demetrio Javier Diaz                                                                                      |
| 05:00 PM<br>06:00 PM | Show de Chocolatería en vivo (Calidad y atemperado)                         | Kathryn Yadira Guzmán<br>Instructora SENA - Centro Agropecuario La Granja SENA Regional Tolima            |
| 06:00 PM<br>07:00 PM | Cierre de Huila sabe a cacao                                                | Yessica Fernanda Sánchez<br>Oso Instructor SENA - Proyecto: Colombia Sabe a Cacao                         |

Organiza:



## Workshop Cacao y Chocolate

# Domingo 4 de octubre

**09:00 AM**

**11:00 AM**

3er Concurso Chocolate de taza

**Ángela Joana Ávila**

Instructora SENA - Centro Agroempresarial y dDesarrollo Pecuario del Huila

**11:00 AM -**

**12:00 AM**

Show de Chocolatería  
(Recubrimiento de productos de pastelería)

**Dennis Milena Villamil**

Instructora SENA - Centro de Desarrollo Agroempresarial y Turístico del Huila

**02:00 PM -**

**03:00 PM**

Premiación 3er Concurso Chocolate de taza

**Ángela Joana Ávila**

Instructora SENA - Centro Agroempresarial y Desarrollo Pecuario del Huila

**03:00 PM -**

**04:00 PM**

Show de Chocolatería  
(Bombones)

**Jean Carlo Quintero**

Instructor SENA - Centro de Formación Agroindustrial La Angostura

**Organiza:**



# Sábado 3 y domingo 4 de octubre Chocoteritos

**09:00 AM -**

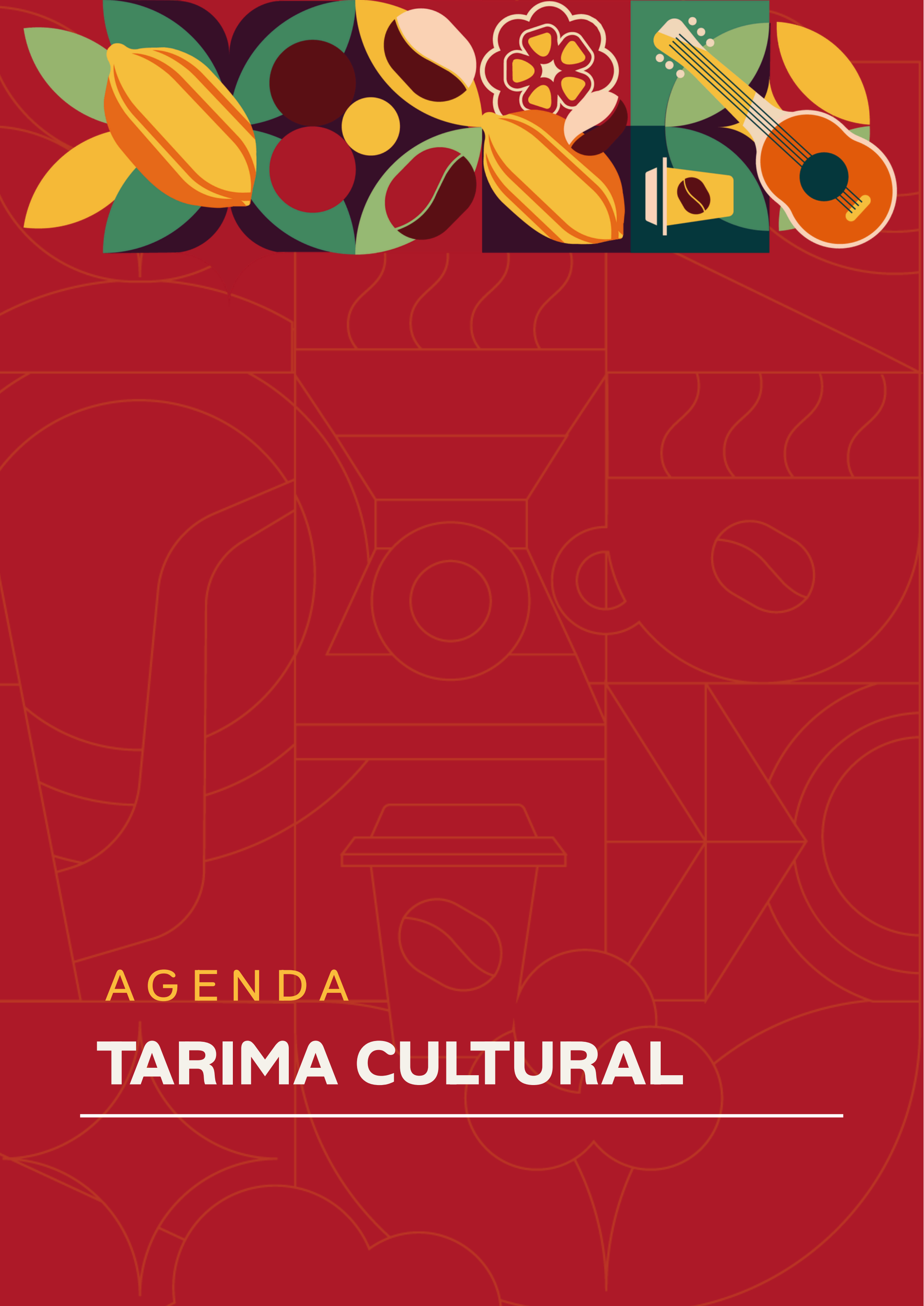
**08:00 PM**

Actividades especiales  
para niños y niñas

**Organiza:**







AGENDA

**TARIMA CULTURAL**

---

# ¡Agenda cultural!

## Tarima Central

### JUEVES 1 DE OCTUBRE

**4:30 p.m**

**07:00 p.m.**

**Acto Inagural**

**07:00 p.m**

**08:30 p.m**

LOAND

**08:30 p.m**

**09:00 p.m**

DJ

**09:00 p.m**

**10:30 p.m**

ALTA FRECUENCIA

**10:30 p.m**

**11:00 p.m**

DJ

### VIERNES 2 DE OCTUBRE

**05:00 p. m**

**07:30 p.m**

PASARELA DE MODA

**07:30 p.m**

**09:00 p.m**

OUTLAW

**09:00 p.m**

**09:30 p.m**

DJ

**09:30 p.m**

**11:00 p.m**

SON SABOR

**11:00 p.m**

**11:30 p.m**

DJ

# ¡Agenda cultural!

## Tarima Central

### SÁBADO 3 DE OCTUBRE

**10:00 a.m**

Conferencia tueste de café - Juan José Aristizabal, campeón nacional de tosti3n 2025.

**10:30 a.m**

Conversatorio: Boquete - Huila: Del caf3 de origen al turismo y los negocios. Demetrio D3az, C3mara de Comercio de Boquete - Panam3; Diego Mar3n, Huila Ruta45; Javier Murgueitio, MURG LAB - Huila

**11:30 a.m**

Premiaci3n Concurso Caf3 Tostado  
Nelson Guti3rrez, Director Cesurcafe - Javier Murgueitio, Organizador Concurso de Caf3 Tostado

**05:30 p.m**  
**08:00 p.m**

Huila Hunt Caf3 Concurso y Subasta de Nanolotes 2026

**08:00 p.m**  
**09:00 p.m**

Promisi3n

**09:00 p.m**  
**09:15 p.m**

DJ

**09:15 p.m**  
**10:30 p.m**

CARRANGA OPITA

**10:30 p.m**  
**10:45 p.m**

DJ

**10:45 p.m**  
**12:00 pm**

PACHANGA ALL STAR

# ¡Agenda cultural!

## Tarima Central

### DOMINGO 4 DE OCTUBRE

**05:00 p.m**

**06:00 p.m**

VOCES Y MATICES

**06:00 p.m**

**07:30 p.m.**

ANYINSAM CASTRO

**07:30 p.m**

**08:00 p.m.**

DJ

**08:00 p.m**

**9:40 p.m.**

JHON ONOFRE

**9:40 p.m**

**10:00 p.m.**

DJ

**10:00 p.m**

**11:30 p.m.**

SINEFECTOS





# DIRECTORIO DE EXPOSITORES

---

# DIRECTORIO DE EXPOSITORES

---

## **FEDERACION NACIONAL DE CACAOTEROS**

Contacto: 310 3256240

Número de stand: 171

---

## **ANDRÉS REYES**

Contacto: 305 2445064

Número de stand: 119

---

## **ALICO**

Contacto: 316 4813237

Número de stand: 104

---

## **BANCO AGRARIO**

Contacto: 318 8011278

Número de stand: 98, 99

---

## **METODOS VIZTA**

Contacto: 314 2974142

Número de stand: 122

---

## **UNIVERSIDAD SUR COLOMBIANA**

Contacto: 321 2085400

Número de stand: 166

## **CORPORACIÓN AUTONOMA REGIONAL DE ALTO MAGDALENA**

Contacto: 315 3976918

Número de stand: 103

---

## **MICROFERTISA**

Contacto: 311 2360770

Número de stand: 61

---

## **FINAGRO**

Contacto: 314 7004437

Número de stand: 140

---

## **PACTO HYLEA**

Contacto: No registra

Número de stand: 61

---

## **KOE**

Contacto: 317 6414117

Número de stand: 102

---

## **CÁMARA DE COMERCIO DEL HUILA**

Contacto: 304 4817053

Número de stand: 121



# DIRECTORIO DE EXPOSITORES

---

## **ALCALDIA DE NEIVA**

Contacto: 320 8812306

Número de stand: 105

---

## **JUAN VALDEZ**

Contacto: 310 5503273

Número de stand: 123

---

## **INSER AGRO**

Contacto: 315 3264877

Número de stand: 249

---

## **IMECOL**

Contacto: 311 7196584

Número de stand: 248

---

## **CAFÉ TRES MANATIALES**

Contacto: 318 4135545

Número de stand: 51

## **FAO**

Contacto: 311 7079413

Número de stand: 64

---

## **CROPER**

Contacto: 313 5693965

Número de stand: 100, 101

---

## **MAHAL CREMAS DE LICOR**

Contacto: 316 5309913

Número de stand: 97

---

## **REINDUSTRIAS**

Contacto: 311 5245579

Número de stand: 255







# DIRECTORIO EMPREENDEDORES APADRINADOS CAFÉ

---

Recinto Ferial La Vorágine



ASOCIACIÓN DE MUJERES  
AHORRADORAS AROMA DE  
MUJER DE LA VEREDA EL  
CARMEN

---

ASOCIACIÓN DE MUJERES  
POR LA EQUIDAD DE  
GÉNERO DE LA PLATA –  
ASMEQUIDAD

---

PAYSAN COFFEE

---

GRUPO ASOCIATIVO  
LA LIBERTAD

---

SEBASTIAN

---

BRUMA DEL SUR

---

CAFESURCOAROMA

---

CAFE JÜMA

---

GRUPO ASOCIATIVO DE  
CAFETEROS VILLALIBANO

CAFÉ MAOVA

---

GRUPO ASOCIATIVO  
LOS GIGANTES

---

CAFE ELOHIM

---

TIENDA DE CAFE  
JUAN OCTAVIO

---

CAFÉ RITMO Y SABOR

---

ASOCIACIÓN DE MUJERES  
AGROPECUARIA LEJANÍAS  
IQUIRA (ASOMALI)

---

PALMARITO COFFEE

---

ASOCIACIÓN DE  
CAFICULTORES RIVERA'S  
COFFEE DEL MAGDALENA

---

CAFE ESPECIAL DON GIL

EMPRENDEDORES APADRINADOS CAFÉ

Recinto Ferial La Vorágine



COLIBRÍ SPECIALTY  
COFFEE

---

CORPORACIÓN CULTURAL  
GESTUSILERE – TRABAJO  
CULTURAL CON PERSONAS  
CON DISCAPACIDAD

---

CAFE BRASSIA MY

---

EMPRESA CAFETERA  
HORIZONTE

---

CAFÉ TOGUANU

---

CHARLIE LIQUOR COFFEE

---

AROMAS DEL MACIZO  
CAFÉ

---

CAFETEROS FROM  
COLOMBIA S.A.S

---

IKONOCLASTA CAFE

---

BRUNET COFFEE SAS

YADUL COFFEE

---

ASOCIACIÓN CAFÉ  
MUJERES MIXTAS UNIDAS  
POR LA PAZ CAFEMUZ

---

ASOCIACIÓN  
AGROPECUARIA MUJERES  
GUAGUEÑAS PALERMO-  
HUILA

---

DIFERENCIAL COFFEE SAS

---

DYD COFFEE SAS

---

CAFÉ ARÙ

---

LOS CRISTALES CAFÉ

---

CAFE GALILEO SAS

---

KAMARO CAFE

---

AMURAPAZ

EMPRENEDORES APADRINADOS CAFÉ

Recinto Ferial La Vorágine



ASOCIACIÓN DE  
PRODUCTORES  
TRANSFORMADORES Y  
EXPORTADORES DE CAFÉ  
DE AIPE HUILA ASOPCAFA

---

CAFE AMANECER ANDINO

---

MAJESTIC COFFEES SAS

---

GRUPO ASOCIATIVO  
SAN ISIDRO

---

DISAM COFFEE

---

TIENDA INTERACTIVA  
MONTAÑA LUMINOSA

---

GUAKITA CAFFE SAS

---

CORPORATIVO FAMLU SAS

---

ASOCIACIÓN  
MANANTIALES

---

ASMUER

SISCA ASESORES  
INTEGRALES SAS

---

ASOCIACIÓN DE  
PRODUCTORES  
AGROPECUARIOS Y  
CAFETEROS DE PATÍA  
ASOPATIA

---

ASOCIACIÓN DE MUJERES  
CAFETERAS EUFONÍAS DEL  
MAGDALENA

---

SAMACOTAH

---

GOTAS DE CAFÉ CLARO

---

MAZALCAFÉ NEIVA

---

BAMBUQUERO  
COLOMBIAN COFFEE

---

ASOCIACIÓN  
AGROPECUARIA EL MEZON  
DE NEIVA

EMPRENDEDORES APADRINADOS CAFÉ

Recinto Ferial La Vorágine





ASOCIACIÓN MANOS  
SEMBRADORAS DE  
SUEÑOS

---

ASOCIACIÓN DE  
PRODUCTORES  
AGROPECUARIA VEREDA  
LAS JUNTAS DE TELLO

---

MOUNTAIN COFFEE

---

CAFE BELEMITA TIERRA  
BENDITA

---

VILLA MARÍA CAFÉ  
ESPECIAL

---

SAN JUAN BOSCAFE SAS

---

KAYROCAFEESPECIAL

---

VILLA MOLINA CAFE

---

LUANA COFFEE  
EXPERIENCES

---

FLOR DEL PARAÍSO

CAFE PARAMILLO  
SALOMAS

---

ASOCIACIÓN ROBLES  
DEL MACIZO

---

EUTIKIUS COFFEE SAS

---

CAFÉ INSUASTI

---

GRUPO ASOCIATIVO  
AGROPECUARIO PARA LA  
PROSPERIDAD Y EL  
EMPRENDIMIENTO DE  
BARAYA

---

PRODUCTORA Y  
COMERCIALIZADORA LOS  
GABRIELES

---

ASOCAFE SUAZA

---

COFFEE ORBE

---

CAFÉ DE ORIGEN  
DOBLEMENTE  
COLOMBIANO

EMPRENEDORES APADRINADOS CAFÉ

Recinto Ferial La Vorágine





CAFÉ CELESTE "UN SUEÑO  
COLOMBIANO"

---

ASOCIACIÓN DE  
PRODUCTORES  
AGRÍCOLAS DEL CARMEN  
OPORAPA – SURCAFE

---

DON ARNULFO CAFE SAS

---

ASOCIACIÓN RAÍCES  
CAFETERAS DEL ORIENTE

---

COFFEE GORA 1919

---

ASOCIACION LUGFORS  
COFFE

---

ASOCIACIÓN DE MUJERES  
CAFETERAS DEL  
OCCIDENTE DEL HUILA

---

COFFEE MOMUN

---

OPITA CAFÉ

---

BLUE COFFEE INDUSTRIES  
S.A.S

NIVAJU COFFEE

---

ASOCIACIÓN CAFETERA DE  
AIPECITO

---

CAFÉ VIUCHY

---

ASOCIACIÓN DE MUJERES  
EMPRENDEDORAS DE  
OPORAPA

---

ASOCIACIÓN DE JÓVENES  
VÍCTIMAS DEL CONFLICTO  
ARMADO RENOVATIO

---

ASOCIACIÓN DE  
PRODUCTORES Y  
COMERCIALIZADORES  
AGROPECUARIOS  
ALGECIRAS GRAN  
PROGRESO

---

ROUILLE COFFEE

---

GRUPO ASOCIATIVO  
SEMBRADORAS DE  
SUEÑOS

EMPRENDEDORES APADRINADOS CAFÉ

Recinto Ferial La Vorágine



**ASOCIACIÓN  
AGROPECUARIA DE  
MUJERES CAMPESINAS  
AGROFE ESPERANZA**

---

**CAFÉ ÑAÑEZ**

---

**CORPORACIÓN RAÍCES  
COLOMBIA ONG**

---

**ASOCIACIÓN DE  
CAFETEROS EL  
DESARROLLO**

---

**DUPAYI COFFEE**

---

**ALIMENTAR DE LOS ANDES**

---

**GIMNASIO SAN  
BERNARDINO**

**EMPRENDEDORES APADRINADOS CAFÉ**

Recinto Ferial La Vorágine



**DIRECTORIO**  
**STANDS**  
**PATROCINADOS**  
**CACAO E INDUSTRIA**  
**RELACIONADA**

# Centro de Convenciones José Eustasio Rivera



**RED DE ASOCIACIONES DE  
PRODUCTORES DE CACAO  
DEL HUILA**

---

**CASA CAMPESTRE  
URBI – OSITO**

---

**ROSALBITA**

---

**CASUR CAJA DE SUELDOS  
DE RETIRO DE LA POLICÍA  
NACIONAL**

---

**ASOPECA**

---

**PRODUCTOS  
RICROCANTES**

---

**YAYA**

---

**ASOCIACIÓN DE  
CACAOTEROS DEL  
MUNICIPIO DE IQUIRA**

---

**CAFÉ CAFETAL +BIO S.A.S**

**AGROPECUARIA DE LA  
LIBERTAD ALTA**

---

**DELICIAS DEL RETORNO  
S.A.S**

---

**ASOCIACIÓN  
AGROPECUARIA ARIZONA**

---

**CHOCOLATERÍA SHALENA**

---

**CHOCOLATE ARTESANAL  
BERSA**

---

**TACHACOA S.A.S**

---

**MIRTHAYU COFFEE**

---

**SAGÚ**

---

**GRUPO ASOCIATIVO DE  
CAFÉ ESPECIAL DE TARQUI**

---

**CHOCOENCANTO**

**STANDS PATROCINADOS CACAO E INDUSTRIA RELACIONADA**  
Centro de Convenciones José Eustasio Rivera





**ASOCIACIÓN DE  
PRODUCTORES DE CACAO  
DE YAGUARA**

---

**SOLUCAMPO E.U.**

---

**MACO NATURAL**

---

**INDUSTRIA DE  
CHOCOLATES RIVERA  
S.A.S**

---

**INVERNALÍA LA JAGUA  
GARZÓN SAS**

---

**ASOCIACION DE  
PRODUCTORES DE CACAO  
DEL MUNICIPIO DE  
ALGECIRAS HUILA**

---

**AMANITA DO CARE SAS**

---

**WALA CHOCOLATE**

---

**CHOCOLATE MAMÁ  
SUSANA**

**FRUCAK**

---

**AMOUR AMORE**

---

**MARTINEZ JHE &  
ASSOCIATES S.A.S.**

---

**GRANOS DEL SOL  
OPORAPA**

---

**EL GRUPO ASOCIATIVO DE  
APICULTORES EL BACHE  
SANTA MARÍA HUILA**

---

**OSCAR BARRERA  
PASTELERÍA**

---

**LA MONTAÑA CHOCOLATES**

---

**CACAO ARTESANAL YOLY**

---

**CACAO DEL VIENTO**

---

**NEOAGRO COLOMBIA SAS  
BIC**

---

**ARTE SANO'S ENVASADOS**

**STANDS PATROCINADOS CACAO E INDUSTRIA RELACIONADA**  
Centro de Convenciones José Eustasio Rivera



**MUJITOS CHOCOLATES**

---

**ASOCIACIÓN DE JÓVENES  
POR EL DESARROLLO  
GIGANTE**

---

**GRUPO ASOCIATIVO  
CACAO PURO N&M**

---

**ASOCIACIÓN Y ALIANZA DE  
MUJERES CAFETERAS Y  
AGROPECUARIAS DE  
COLOMBIA**

---

**CAFE ARTE DEL CAMPO**

---

**MAYARA CHOCOLATERÍA**

---

**FÁBRICA DE CHOCOLATE  
AUTÉNTICO HUILENSE EAT**

---

**CHOCOLATERÍA LA LOMITA**

---

**CASLO**

---

**SABAJÓN Y MISTELA DE  
CAFÉ. LALITA**

**STANDS PATROCINADOS CACAO E INDUSTRIA RELACIONADA**

Centro de Convenciones José Eustasio Rivera





# Centro de Convenciones José Eustasio Rivera



# STANDS APADRIANADOS AGROTURISMO

---

## STANDS AGENCIAS

- HUILA ADVENTURE ESCUELA
- OPERADOR TURISTICO OPITUR
- AGENCIA DE VIAJES OPERADORA ECOAVENTUR SAS
- VIAJA CON ELI
- VIAJES COLOMBIA ANCESTRAL
- DON ARNULFO CAFÉ SAS

## STANDS ALOJAMIENTOS

- CAONIA CASA MAGICA Y TIENDA DE CACAO
- CABAÑAS EL MANANTIAL
- HOTEL CASA PABLO DE NEIVA
- CASA CAMPO MI LIGI
- EL MIRADOR RUBY TOPAZ
- LOS NEVADOS ECOLODGE S.A.S
- CASA YUNDA - TIENDA CAMPESINA Y TURISMO RURAL
- ELAN VITAL ESTANCIA DE BIENESTAR





# STANDS APADRIANADOS AGROTURISMO

## ENTE TERRITORIAL

- MUNICIPIO DE RIVERA
- MUNICIPIO PALERMO
- MUNICIPIO DE TIMANÁ







Organizan:



Aliados Estratégicos:



Apoyan:

Media Partner:

