



La Feria de café
más importante
del Sur de Colombia

Términos de referencia para el concurso de bebida caliente de chocolate en taza y barras de chocolate

1. Introducción

El presente documento establece los términos de referencia para la organización y desarrollo de un concurso de bebida caliente de chocolate en taza. El objetivo del concurso es promover la creatividad y la calidad en la preparación de bebidas de chocolate y barras de chocolate, así como fomentar el intercambio de conocimientos y experiencias entre los participantes.

2. Objetivos del Concurso

- Fomentar la innovación en la preparación de bebidas de chocolate en taza y barras de chocolate.
- Promover la utilización de ingredientes de alta calidad
- Estimular la participación de transformadores, chocolateros, artesanos chocolateros, cultivadores
- Reconocer y premiar a los creadores de las mejores bebidas de chocolate en taza y barras de chocolate.

3. Fecha y lugar

Fecha: El concurso se llevará a cabo en 11 de agosto de 2023

Lugar: Colegio Javeriano la Aurora.



La Feria de café
más importante
del Sur de Colombia

4. Inscripción y participación

Inscripción: Los participantes deberán completar un formulario de inscripción que incluya los detalles del establecimiento o el participante individual, las categorías en las que desean participar y la descripción de sus bebidas.

Cupo de Participantes: 15 participantes los cuales deben participar en todas las categorías expuestas.

5. Categorías de Participación

Se establecerán diferentes categorías de participación para permitir la inclusión de los diferentes actores de la cadena cacao chocolate.

- *Chocolate caliente sin adiciones* (Ingredientes: *Masa de cacao, endulzante*): Bebida caliente de chocolate con una presentación única.
- *Chocolate caliente con sabores adición:* Bebida caliente de chocolate que incorpora ingredientes adicionales, como especias, frutas, café, licores, entre otros, para crear sabores diferenciados.

6. Participantes

El concurso estará abierto a profesionales y aficionados mayores de edad, como:

- Transformadores primarios
- Restaurantes y hoteles.
- Amantes del chocolate.



La Feria de café
mas importante
del Sur de Colombia

7. Inscripción

Los participantes deben inscribirse previamente en el concurso, necesitará la información solicitada por los organizadores. Se podrá establecer una cuota de inscripción para cubrir los gastos organizativos y premios del concurso.

8. Jurado

Se conformará un jurado compuesto por expertos en chocolate, catadores, chefs y personas relacionadas con la industria alimentaria. El jurado será responsable de evaluar las bebidas de chocolate en taza, barras de chocolate y seleccionar a los ganadores en cada categoría. También se tomará en cuenta la calificación del público asistente, mediante una encuesta.

9. Criterios de evaluación

Los criterios de evaluación para las bebidas de chocolate en taza y barras de chocolate se realizarán, entre otros:

- Materia prima
- Sabor y aroma.
- Uso de ingredientes y calidad del chocolate.
- Textura y consistencia.
- Empaque (Barras de chocolate).



La Feria de café
mas importante
del Sur de Colombia

10. Premios

Se otorgarán premios en efectivo a los 3 primeros ganadores.

Incentivo campeonato de Chocolateria	Primer puesto	Participante	1	\$ 1.500.000
	Segundo puesto	Participante	1	\$ 1.000.000
	Tercer puesto	Participante	1	\$ 500.000

11. Divulgación y promoción

Los organizadores de la Mejor Taza de Mi Nariño Internacional 2023, se encargarán de promocionar el concurso a través de medios locales, redes sociales y otros canales para atraer a participantes y espectadores. Se puede contar con un equipo de fotografía y video para cubrir el evento y compartirlo posteriormente en diferentes plataformas.

12. Cronograma

Establecer un cronograma detallado que incluya las fechas clave para la preparación del evento, inscripciones, selección de participantes, el día del concurso y la ceremonia de premiación.

13. Organización del Evento

El concurso será organizado por LA MEJOR TAZA DE MI NARIÑO 2023, con el apoyo de FEDECACAO Y AECID, quienes se encargará de coordinar todas las actividades y asegurar el buen desarrollo del evento.



La Feria de café
más importante
del Sur de Colombia

14. Disposiciones finales

Cualquier situación no contemplada en estos términos de referencia resultará por los organizadores. Los términos y condiciones del concurso deberán estar disponibles para consulta de los interesados.

15. Normas de seguridad e higiene

Asegurarse de que se cumplen todas las normas de seguridad e higiene durante la preparación y servicio de las bebidas calientes de chocolate.

16. Consideraciones finales

Reservar el derecho de realizar ajustes a estos términos de referencia en caso de ser necesario, y comunicar cualquier cambio a los participantes con anticipación.