



FICCA

Feria Internacional de
Café, Cacao y Agroturismo

Huila

2026

Octubre 1 al 4

BROCHURE

Organizan:



Gobernación
del Huila

Aliados Estratégicos:



Comité de Cafeteros
del Huila



Apoyan:



Media Partner:





AGENDA

ROAST & RISE

CAMPEONATO

REGIONAL DE TOSTIÓN

Organiza:



Apoya:



Comité de Cafeteros
del Huila





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 Campeonato Regional de Tosti3n	Prisma Onelli 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 Campeonato Regional de Tosti3n	Prisma Onelli Alma Caf3
11:00 a.m. - 5:00 p.m.	LAGS BATTLE COLOMBIA - ARENA INFERNO: Campeonato Nacional de Arte Latte	
5:00 p.m. - 7:00 p.m.	Premiaci3n del Campeonato 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 Srcolombiana
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: Transformaciones de la caficultura para competir en EUROPA	Tatiana Quiroz , Asesora Nacional proyectos Cooperación Alemana para el desarrollo-GIZ - Lorena Celis, Directora ejecutiva de Fundecafé/Coocentral - Jorge Andrés Alvarado, Coordinador de proyectos SKN Caribe café	
5:00 a 5:45 p.m.	La caficultura en Chiapas, México: bajo un contexto económico, social y político	M.C. Víctor Manuel Aguilar Castillo	Delegación de México





VIERNES 2 DE OCTUBRE

CoffeeTalks y CacaoTalks

Hora	Tema	Conferencista	Empresa
9:00 - 9:45 a.m.	De lo tradicional a lo excepcional. El café en su mejor versión.	Lawndy Lozano	Villa Poly Coffee
10:00 - 10:45 a.m.	Agro+Industria: una visión integral de las cadenas de valor para conectar el campo, la industria y los mercados.	Camilo Montes Pineda	Director Ejecutivo Cámara de la Industria de alimentos
11:00 - 11:45 a.m.	Mujeres que transforman y conectan el mundo del café	IWCA Colombia	Comité regional de la cadena del café eslabón exportación
12:00 - 12:45 m.	Corporación Día		
2:00 - 2:45 p.m.	La Ruta Cafetera Hacia el Trabajo Decente	Catalina Macías Gerente Sostenibilidad, Nestlé Carlos Prieto, Director Técnico de la Dirección de Derechos Fundamentales Juan Pablo Tovar, Presidente CUT Huila	
3:00 - 3:45 p.m.	¿Quién cultivará el futuro? Talento, tecnología e inclusión productiva frente a los desafíos del campo	Marcela Covelli	DIVERGENTA
4:00 - 5:45 p.m.	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 Adelaida Cano Camilo Agudelo Rey Ariel Borbón	FICCA (PACTO HYLEA)
12:00 - 12:45 p.m.	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.	Panel Mercado internacional	ONELLI	
4:00 - 4:45 p.m.	Adopción de la Tecnología en Caficultura de Colombia	Profesor Yarumo	





AGENDA

IV CAMPEONATO COLOMBIANO CAFÉS ESPIRITUOSOS Y VII CAMPEONATO NACIONAL COLD BREW

Organiza:



Comité de Cafeteros
del Huila



Apoyan:



JUEVES 1 DE OCTUBRE

IV CAMPEONATO COLOMBIANO CAFES ESPIRITUOSOS
Y VII CAMPEONATO NACIONAL COLD BREW

Hora	Actividad	Empresa
9:00 a.m. 7:00 p.m.	Reconocimiento de máquinas	Comité de Cafeteros del Huila / 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 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	

Organiza:



Comité de Cafeteros
del Huila



Apoyan:



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:



AGENDA

CAMPEONATO REGIONAL DE CATACIÓN

Centro de Convenciones José Eustasio Rivera

2do piso



CAMPEONATO REGIONAL DE CATACIÓN

Viernes 02 de octubre

08:30 am
09:00 am

Acto de inauguración

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





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	  
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:





AGENDA

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

03:00 PM

04:00 PM

Degustación 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, recubrimientos de productos de pastelería curvas de atemperado (Chocolate de leche, chocolate blanco, chocolate oscuro)

Dennis Milena Villamil

Instructora SENA -
Centro de Desarrollo
Agroempresarial y
Turístico del Huila

Organiza:





Workshop
Cacao y Chocolate

Viernes
2 de octubre

09:00 AM 10:00 AM	Degustacion comentada de cacao - Catación de cacao y chocolate origen Huila	Angela Joana Avila Dennis Milena Villamil Jean Carlo Quintero Instructores SENA - Regional Huila
10:00 AM 11:00 AM	Taller experiencial: Avanzando a la calidad - Análisis Físico del Cacao.	Ana Valentina Hernández Proyecto IAP - SENA Regional Huila Escuela Nacional de Cacao
11:00 AM 12:00 PM	Taller aplicado: Productos derivados de cobertura de chocolate con adición de fruta liofilizada	Dany Andrés Alape Instructor SENA - Centro Agroempresarial y Desarrollo Pecuario del Huila
02:30 PM 03:00 PM	Conversatorio: Cacao que transforma territorios: innovación, conocimiento y participación.	Cándido Herrera y Ana Valentina Hernández Ramírez Proyecto IAP - SENA Regional Huila Escuela Nacional de Cacao
04:00 PM 05:00 PM	Taller inmersivo y transferencia: Experiencia sensorial en cacao y chocolate	Kathryn Yadira Guzmán Instructora SENA - Centro Agropecuario La Granja - SENA Regional Tolima
05:00 PM 06:00 PM	Show de Chocolatería (Bombones)	Vilmer Andrés Méndez Instructor SENA - entro Agroturístico SENA Regional Santander

Organiza:



Workshop Cacao y Chocolate

Sábado 3 de octubre

09:00 AM
10:00 AM

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

Angela Joana Avila
Dennis Milena Villamil
Jean Carlo Quintero
Instructores SENA - Regional Huila

10:00 AM
11:00 AM

Taller aplicado: Calidad y poscosecha de cacao

Victor Mauricio Rivera
Instructor SENA - Centro Agroempresarial y Desarrollo Pecuario del Huila

11:00 AM
12:00 AM

Show de Chocolatería (Frutas)

Dany Andrés Alape
Instructor SENA - Centro Agroempresarial y Desarrollo Pecuario del Huila

05:00 PM
06:00 PM

Show de Chocolatería en vivo (Calidad y atemperado)

Kathryn Yadira Guzmán
Instructora SENA - Centro Agropecuario La Granja SENA Regional Tolima

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:



TARIMA CULTURAL

¡Agenda cultural!

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!

SÁBADO 3 DE OCTUBRE

10:00 a.m
01:00 p.m.

Concurso marcas de café

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

Huila Hunt Café Concurso y
Subasta de Nanolotes 2026

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

PROMISION

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

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



FICCA

Feria Internacional de
Café, Cacao y Agroturismo

Huila

2026

Octubre 1 al 4

REALIZA TU REGISTRO EN
ficca.com.co

Organizan:



Gobernación
del Huila

Aliados Estratégicos:



Comité de Cafeteros
del Huila



Apoyan:



Media Partner:

