



SEDETUR
SECRETARÍA
DE TURISMO

**GASTRONOMÍA
QUINTANA ROO**
COMITÉ DE FOMENTO



**CON SABOR
CARIBE
MEXICANO**

PRESENTA:



**5^{TO} FESTIVAL
GASTRONÓMICO
DEL CARIBE MEXICANO**
ISLA
Cozumel

FEBRERO • 2026

CONVOCATORIA

LO DULCE Y REFRESCANTE DEL CARIBE MEXICANO

Organizado por el **Comité de Fomento a la Gastronomía de Quintana Roo** y el **H. Ayuntamiento de Cozumel**, y con la participación de los doce destinos del Caribe Mexicano, el “Festival Gastronómico del Caribe Mexicano” es un evento dedicado a mostrar lo mejor y más auténtico de la gastronomía quintanarroense.

Visitantes locales y extranjeros podrán comer, beber, bailar y descubrir cada rincón de este paraíso mexicano, ofreciendo un escaparate incomparable de la cocina del mar y la selva.





5^{TO} FESTIVAL GASTRONÓMICO DEL CARIBE MEXICANO ISLA Cozumel

CONVOCATORIA LO DULCE Y REFRESCANTE DEL CARIBE MEXICANO

Lo Dulce y Refrescante del Caribe Mexicano es un espacio donde se deleitarán con variedad de postres y bebidas que te llevarán al lado dulce de este paraíso y a los sabores que refrescarán tu paladar.

Para el desarrollo del evento, la participación de las personas interesadas es sin costo, debiendo en cada uno de los casos, llenar el formulario correspondiente, apegarse estrictamente al reglamento de participación y respetar el mecanismo de selección.

Los organizadores facilitarán el espacio y mobiliario básico (mesas, manteles y sillas), siendo responsabilidad de los participantes el montaje (con base en el reglamento), equipamiento y espacio asignado.

DIRIGIDO A:

Expositores de postres y bebidas de Quintana Roo con oferta basada en productos locales.

CUPO LIMITADO:

12 participantes, con asistencia preferentemente ambos días del evento.

<https://sedeturqroo.gob.mx/FomentoGastronomia/festival5to.php>

  Con Sabor Caribe Mexicano

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

1. Personas inscritas en el Directorio de Expertos del Sector Gastronómico.
2. Establecimientos inscritos en el Registro Estatal de Turismo de Quintana Roo (RETUR-Q).
3. Inscripción vigente del Distintivo #Hecho en Quintana Roo”.
4. Procurar usar ingredientes representativos o cultivados en la entidad.
5. No utilizar ingredientes en veda o en vía de extinción.
6. Procurar que sean postres y bebidas de fácil manipulación y elaboración.
7. Para presentación, utilizar productos orgánicos y/o biodegradables (platos, vasos, cubiertos).
8. No está permitida la venta de bebidas alcohólicas y/o productos similares.

REQUISITOS:

- Inscripción al Directorio de Expertos del Sector Gastronómico en:
<https://sedeturqroo.gob.mx/FomentoGastronomia/expertos.php>
- Constancia de inscripción en el Registro Estatal de Turismo de Quintana Roo (RETUR-Q).
- Inscripción vigente del Distintivo “Hecho en Quintana Roo”.
- Formulario de inscripción: <https://forms.gle/bTRvK3UWrNWzzeKZA>
- Retención del 15% sobre las ventas para donativo con fines socio ambientales.
- Para garantizar su participación, se dejará un depósito de garantía de \$1,500 que se devolverá al finalizar el evento, los datos bancarios se proporcionarán una vez aprobada la propuesta.

INICIO DE REGISTRO:

24 de noviembre de 2025

LÍMITE DE REGISTRO:

23 de enero de 2026

CONTACTO:

Secretaría de Turismo: gastronomia.sedetur@qroo.gob.mx

SEDE DEL EVENTO:

Parque “Benito Juárez”
C. 1 Sur 58, Centro, 77668
Cozumel, Quintana Roo.
<https://maps.app.goo.gl/7YMhUfPCf9Zwbd7f7>

HORARIO AL PÚBLICO:

de 16:00 a 22:00 hrs.

NOTAS:

- El Comité revisará cada una de las postulaciones y dará respuesta el **30 de enero de 2026**.
- Habrá taquillas para venta de tickets, los cuales serán intercambiados por los postres y bebidas de cada