



# Reglamento Campeonato Nacional de Infusiones 2017

## 1.0 RESUMEN DEL CAMPEONATO

- A. El campeonato se divide en dos rondas: Primera Ronda y Ronda Final
- B. La Primera Ronda consiste en dos componentes que se llaman Servicios: el Servicio Obligatorio, y el Servicio Abierto.
- C. La Ronda Final consiste en una presentación de un Servicio Abierto por competidor.
- D. Durante cada Servicio, a los competidores los evaluarán 3 jueces sensoriales. Además, estará presente un juez líder que probará las tazas servidas. El juez líder evaluará la uniformidad de las tazas servidas y la fluidez general de la presentación. Estas partes contarán para la puntuación final.
- E. Durante cada Servicio, los competidores prepararán y servirán tres (3) bebidas individuales y separadas, una para cada juez sensorial.
- F. Los competidores puede utilizar cualquier método de filtrado de su elección, siempre y cuando cumplan con los requisitos indicados en la sección 2.7 del reglamento.
- G. Para el Servicio Obligatorio, los competidores tendrán ocho (8) minutos de Tiempo de Montaje para montar el área de competición como parte de la preparación del Servicio. Para el Servicio Abierto, los competidores tendrán cinco (5) minutos de Tiempo de Montaje.
- H. Durante el Servicio Obligatorio, los competidores tendrán siete (7) minutos de Tiempo de Competición para preparar y servir sus bebidas, sin ninguna presentación o demostración. Los competidores estarán limitados a utilizar solamente el café en grano que les será proporcionado por la competición.
- I. En el Servicio Abierto los competidores pueden utilizar cualquier café en grano de su escogencia, y tendrán diez (10) minutos de competencia para preparar y servir sus bebidas junto con una presentación.
- J. Las tres bebidas dentro de la misma competición deben prepararse utilizando el mismo café en grano.
- K. Los competidores pueden utilizar el mismo café en ambas rondas del Servicio Abierto, o dos diferentes de su escogencia, sin restricciones.
- L. Los competidores pueden hacer tantas bebidas como quieran durante su tiempo de competencia. Solo se evaluarán las bebidas servidas a los jueces.

- M. A cada bebida se le tomarán las medidas TDS (para referencias del competidor)
- N. Solo para las Competencias Nacionales y otras como regionales o eliminatorias: a elección del organismo nacional u organizador del campeonato, éste se puede llevar a cabo con una ronda que consista en solamente un Servicio Obligatorio (con un Servicio Abierto en la ronda final).
- O. Se agendará a los competidores para presentar su Servicio Obligatorio y Servicio Abierto con solamente un periodo corto de tiempo entre ambos para preparar y recolocar sus utensilios para el siguiente servicio, por lo que los competidores deben ser conscientes de sus horarios y trabajar rápido.
- P. Los Campeonatos Nacionales (y competencias subordinadas) pueden optar por llevar a cabo dos servicios de primera Ronda al mismo tiempo (se requieren dos sets de jueces) o consecutivamente.

## **2.0 ESTANDARES Y DEFINICIONES**

### **2.1 SERVICIO OBLIGATORIO**

- A. El Servicio Obligatorio es uno de los dos servicios que tienen lugar en el Campeonato de Infusiones.
- B. Los competidores tendrán ocho (8) minutos de Tiempo de Montaje y siete (7) minutos de Tiempo de Competición para preparar y servir tres tazas de café a los tres jueces, cada una filtrada individualmente.
- C. En el Servicio Obligatorio los competidores usarán el mismo café en grano, el mismo molino y agua, y el mismo recipiente estándar que ofrece en Campeonato de Infusiones. Justo antes del tiempo de preparación oficial, se le dará a cada competidor una bolsa de café en grano de 250gr, y ya en la estación se le dará otra bolsa de 250gr de café en grano justo antes de que comience el tiempo de montaje.
- D. Como indique el Director de Estación, los competidores prepararán y servirán sus cafés cuando comience su tiempo de competencia. Una vez que el tiempo haya finalizado, tendrán que verter 100ml de agua del calentador que utilizaron para preparar los cafés en la taza que le indique el organizador. Tendrán que esperar a limpiar su estación (incluyendo métodos de filtrado y calentadores) hasta que el juez líder haya probado tanto el café como el agua.
- E. Se evaluarán las bebidas en el ámbito sensorial solamente y de acuerdo con los protocolos para jueces del Campeonato de Infusiones (ver sección correspondiente más abajo).
- F. En el Servicio Obligatorio, cualquier información adjunta (visual, verbal, sensorial, etc.) no será evaluada y no deberá presentarse.

## **2.2 SERVICIO ABIERTO**

- A. El Servicio Abierto es uno de los dos servicios que tienen lugar en el Campeonato de Infusiones.
- B. Se darán cinco (5) minutos de Tiempo de Montaje y diez (10) minutos de Tiempo de Competencia para presentar, preparar y servir tres tazas de café, a los tres jueces, cada una filtrada individualmente.
- C. En la Ronda Final, los competidores utilizarán su propio café en grano y servirán las bebidas a los jueces junto con una presentación que complementa la experiencia con el café.
- D. Se evaluará a los competidores tanto en la parte sensorial como de presentación, de acuerdo a los protocolos para jueces del Campeonato de Infusiones (ver sección correspondiente más abajo).

## **2.3 CAFE EN GRANO**

- A. El grano de café, es la semilla tostada de una fruta proveniente de una planta del género Coffea.
- B. Los cafés no deben tener aditivos, saborizantes, colorantes, perfumes, sustancias aromáticas, líquidos, polvos, etc. de ningún tipo en ningún momento desde que fue cosechado (como fruta) hasta que es filtrado como bebida. Las sustancias utilizadas durante el crecimiento de la planta como durante el cultivo, y procesos primarios del grano en verde sí son permitidos (agua, levadura, café y derivados, fertilizantes, etc.)
- C. Se les solicita a los competidores que faciliten un mínimo de 2kg del café en grano que estarán utilizando en su presentación a los organizadores, para prepararlo para la audiencia y también servirlo en la Barra del Campeonato Mundial de Infusiones.
- D. El café provisto para el Servicio Obligatorio será un lavado y tendrá un tostado medio a medio-claro, evaluado como café gourmet (Agron de 60 a 80 en la "escala gourmet") tostado sin defectos como quemados o asados no más de siete (7) días antes de la competición. Si se entrega más de un lote tostado, estos estarán marcados por separado de forma diferente, o los lotes se mezclarán. Todo el café entregado será idéntico y estará empaquetado y sellado individualmente.
- E. La información sobre el café del Servicio Obligatorio no se revelará hasta que la Primera Ronda concluya. Los patrocinadores del café del Servicio Obligatorio confirmarán la responsabilidad de confidencialidad con WCE.

## **2.4 LA BEBIDA**

- A. La bebida debe ser una extracción de partículas de granos de café, utilizando agua como solvente. No se permite ninguna clase de aditivos, aparte de los que se encuentran dentro de la definición de grano de café, agua filtrada, métodos de filtrado, y recipiente de servicio. Se podrá añadir agua adicional a la bebida antes de servir para alterar su concentración.

- B. La bebida puede tener un total de sólidos disueltos menor o igual a 2% o 20,000ppm. Esto para limitar la bebida al ámbito de lo que comúnmente se conoce como café filtrado, distinto del espresso u otras categorías de bebida de extracción de café.
- C. Los competidores prepararán y servirán tres bebidas calientes individuales, una para cada juez sensorial.
- D. Cada una de las tres bebidas deberían tener entre los 120ml y 325ml. Si alguna bebida tiene menos de 120ml o más de 325ml, esa en particular será descalificada y no recibirá puntuación.
- E. No es necesario servir la totalidad de bebida que se produjo durante la preparación del café. Aún así, a cada juez sensorial habrá que servirle al menos 120ml de la bebida para que la pueda evaluar.

## **2.5 AGUA PARA INFUSION**

- A. Para el Servicio Obligatorio, los competidores deben utilizar el agua provista por la competencia, pero para el Servicio Abierto pueden utilizar su propia agua.
- B. Se calibrará el agua provista dentro del rango de acuerdo a la sección 4.2 abajo.
- C. Si un competidor opta por utilizar su propia agua, ésta se analizará para asegurar que no contiene niveles prohibidos de aditivos o químicos. Deben saber que el juez líder probará el agua a temperatura ambiente y también caliente justo antes de la que comience el Tiempo de Competencia, para verificar que el agua no contiene ningún sabor o característica inusual del agua potable limpia. Los competidores que elijan utilizar su propio agua para el Servicio Abierto, deben informar al Director del Evento y Director de Estación antes de competir.
- D. El agua que se ofrece estará disponible a temperatura ambiente y también entre los 96°C y los 98.5°C.
- E. Si un competidor decide utilizar su propio agua para el Servicio Abierto, también debe proporcionar su propio aparato para calentar el agua a la temperatura deseada. La energía eléctrica proporcionada para estos aparatos estará limitada a la que provee la competición (ver sección 4.4)

## **2.6 MOLINO**

- A. Un molino es un aparato que muele el café en grano en partículas físicas más pequeñas sin alterar la química del café, aparte de lo relacionado directamente con la molienda (fricción, temperatura, etc.) y no añade ningún aditivo al café.
- B. Dentro del área de competencia y durante el Tiempo de Competencia, los competidores no deben utilizar ningún molino que no sea el proporcionado por el patrocinador. En el Servicio Abierto, se puede utilizar el del patrocinador o un molino que proporcionen ellos mismos antes del tiempo de competencia.

## **2.7 METODO DE FILTRADO**

- A. Un aparato de filtrado es el objeto que el competidor usa para y durante la extracción de la bebida.
- B. Los métodos de filtrado deben ser manuales, y no pueden incluir acciones mecánicas alimentadas por fuerzas suplementarias (Ej. electricidad) excluyendo esta excepciones:
  - I. La acción mecánica alimentada por la acción manual del competidor (Ej.: acción de la mano o del brazo), gravedad, o creada por el mismo acto del filtrado (Ej.: presión en métodos de filtrado por vacío, movimiento de método de balanza) está permitido.
  - II. Se permiten fuentes de calor (eléctricas, magnéticas, o combustible líquido) siempre y cuando se usen para calentar el agua o la bebida, y no para activar otro mecanismo adicional.
  - III. Una máquina o mecanismo que traiga el competidor con agua filtrada está permitida, aunque si implica algún mecanismo automatizado (Ej.: una máquina programada para dispensar una cantidad específica de agua) no podrá utilizarse directamente en el café. Por ejemplo, una máquina automática dispensadora de agua podría utilizarse para el recipiente de servir, pero no directamente en el café.
- C. Los competidores deben utilizar sus propios métodos de filtrado. Los patrocinadores pueden ofrecer ciertos aparatos de filtrado para el competidor, pero estos son los responsables de tener sus propios utensilios para filtrado. El Campeonato Mundial no será responsable de la integridad estructural y operacional de los aparatos de filtrado que se ofrezcan. Los competidores que decidan usarlos, deben probarlos y asegurarse de que funcionen.
- D. Los competidores pueden utilizar todos los utensilios de filtrado que deseen para la preparación de las tres bebidas requeridas dentro del tiempo oficial.
- E. Los métodos de filtrado no pueden añadir ninguna sustancia aditiva a la bebida.

## **2.8 PREPARACION DEL CAFE**

- A. La preparación de cada bebida debe ser individual para cada juez.
- B. Una "preparación sola e individual" se define como una extracción que resulta directamente de una cantidad de café específica y una cantidad de agua específica. Por lo tanto, los competidores no deben servir a más de un juez de una sola bebida preparada (Ej.: no se puede preparar un litro de bebida en prensa francesa y servir de ahí a los tres jueces. Lo que se

- permite es utilizar tres prensas francesas diferentes).
- C. El "tiempo de extracción" se define como el tiempo que hay desde que el agua entra en contacto con el café hasta que el competidor termina de infusionar. El infusionado termina cuando la bebida extraída se ha separado completamente de la cama de café (el agua retenida en la borsola del café no se considera bebida), o cuando el barista deja de verter la bebida en el recipiente de servicio, lo que ocurra primero. El agua que se utiliza para pre-humedecer los filtros no se considera "agua para infusión"
  - D. En ambas rondas de la competición, se descalificará a las bebidas cuya extracción haya comenzado antes del tiempo de competencia.

## **2.9 RECIPIENTE DE SERVICIO**

- A. Un recipiente de servicio puede ser una taza, pichel, u otro recipiente del cual el competidor sirve el café a los jueces. Se necesitan un mínimo de tres recipientes de servicio por presentación.
- B. El café debe servirse en una porción completa de un mínimo de 120ml para cada juez (Ej.: no se puede servir la misma bebida en dos o más porciones).
- C. Los recipientes no pueden tener ningún sabor u olor.
- D. No hay restricción en el material, forma o tamaño de recipiente de servicio, siempre y cuando los jueces sean capaces de agarrarlo y beber de él directamente.
- E. La Competición ofrecerá un Recipiente de Servicio Estandarizado de un volumen de entre 150ml a 235ml. Los competidores deberán utilizar este recipiente en el Servicio Obligatorio.
- F. En el Servicio Abierto, se podrá usar el Recipiente Oficial o el propio del competidor.
- G. La puntuación de "Aroma" se evaluará mientras el café se está sirviendo y también en la taza una vez que el café esté servido, a excepción de que el competidor dé instrucciones específicas durante el Servicio Abierto. El competidor puede pasar por alto el protocolo y utilizar su propio recipiente para evaluación de aroma, pero tendrán que decantar la bebida a la taza final para que los jueces la evalúen dentro del tiempo de competición.
- H. Para acelerar el proceso de enfriamiento, los jueces podrán decantar la bebida al Recipiente Estandarizado después de evaluar el aroma, si creen que sea necesario. Esto no tendrá impacto en la evaluación.

## **2.10 MEDIDA TDS**

- A. Un aparato TDS se utiliza para medir la cantidad total de sólidos disueltos en cada infusión. El protocolo del TDS se encuentra en este documento.
- B. Las medidas TDS se anotan en la hoja de puntuación como porcentaje hasta de dos decimales (Ej.: 1.15%).

- C. Estas medidas se ofrecen solamente para informar al competidor, y no afectan a la puntuación.

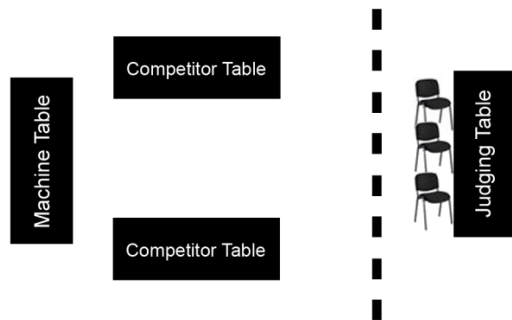
### 3.0 AREA DE COMPETENCIA

El área de competencia para el Campeonato Mundial de Infusiones consiste en una estación de Servicio Obligatorio y dos estaciones individuales de Servicio Abierto. Las competencias nacionales y subordinadas como regionales, eliminatorias, etc. pueden utilizar configuraciones de estación apropiadas para su competencia.

#### 3.1 ESTACION DE SERVICIO OBLIGATORIO

La estación de Servicio Obligatorio consiste en:

- A. Mesa de máquina: en la que se encuentra la máquina de agua, el molino del patrocinador, accesorios de limpieza, y otras herramientas y accesorios. Los competidores no pueden mover la máquina de agua ni el molino de ese lugar.
- B. Mesa de trabajo (2): se prepararán dos superficies designadas como mesas de preparación. Los competidores utilizarán la mesa que se les asigne para montar sus equipos y preparar sus cafés.
- C. Mesa de jueces: los jueces estarán sentados en una mesa situada de tal manera que no puedan ver a los competidores.

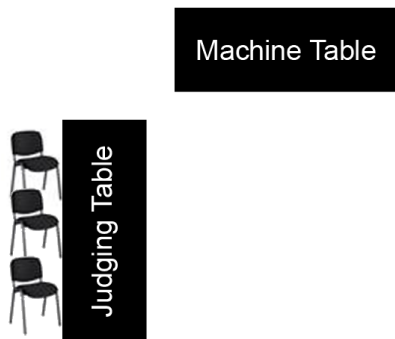


#### 3.2 ESTACION DE SERVICIO ABIERTO

La estación de Servicio Abierto consiste en:



- A. Mesa de jueces: los jueces se sentarán uno junto a otro en una mesa rectangular (aproximadamente 0.75 a 1m de alto, 1.8m de largo, y 0.8m de ancho), de frente al competidor y preparados para evaluar los cafés servidos y las presentaciones.
- B. Mesa de máquina: mesa donde se encuentra la máquina de agua, el molino del patrocinador, accesorios de limpieza y otras herramientas y accesorios. Los competidores no podrán mover la máquina de agua y el molino de su lugar.



## **4.0 MAQUINARIA, ACCESORIOS E INSUMOS**

### **4.1 MAQUINA DE AGUA CALIENTE**

En el Servicio Abierto, los competidores tienen la opción de utilizar el dispensador de agua caliente del patrocinador, o de utilizar el suyo propio. La máquina de agua caliente estará preparada para dispensar agua entre 96°C y 98.5°C, medido en el momento de uso (de la boquilla o el grifo).

No se puede cambiar, ajustar, ni reponer ningún elemento, configuración o componente de la máquina de agua caliente. Cualquier cambio o ajuste que se haga puede ser motivo de descalificación a decisión del director de estación o el juez líder. Cualquier daño causado al equipo de la competencia debido a un mal uso o abuso, será motivo de descalificación.

### **4.2 AGUA**

Para el Servicio Abierto, los competidores podrán usar el agua del patrocinador o podrán utilizar su propio agua.

La máquina dispensadora de agua del patrocinador solo se podrá utilizar con agua del patrocinador. No hay opción de usar el agua propia con la máquina del patrocinador.

El agua del patrocinador se calibrará con los siguientes estándares:

Olor: limpio/fresco, sin olor

Color: claro

Clorina total/cloramina: 0 (cero) mg/L

TDS: 85 mg/L (rango aceptado de 50-125 mg/L)

Dureza de calcio: 3 granos o 51 mg/L (rango aceptado de 1-5 granos o 17-85 mg/L)

Alcalinidad total: 40 mg/L (rango aceptado de 40 mg/L o cerca)

pH: 7.0 (rango aceptado de 6.5 a 7.5)

Sodio: 10 mg/L (rango aceptado de 10 mg/L o cerca)

### **4.3 MOLINO**

En la mesa de equipo habrá un molino de patrocinador para uso del competidor.

Los competidores pueden usar el molino del patrocinador u otro molino de su escogencia para el Servicio Abierto, pero en el área de competición y durante el tiempo de esta, solo se podrá usar el del patrocinador. Estará prohibido enchufar un molino propio en la estación de competencia.

Solo en el Servicio Abierto se podrá moler café antes del montaje o tiempo de competencia. En el Servicio Obligatorio, se debe moler el café utilizando el molino del patrocinador durante el montaje o el tiempo de competencia.

Se anunciará cuál será el molino del patrocinador ocho (8) semanas antes del evento, en la página web o por correo electrónico.

### **4.4 EQUIPO ELECTRICO ADICIONAL**

Los competidores pueden traer hasta dos piezas de equipo eléctrico adicional para utilizar durante la preparación y/o presentación. Se debe notificar a la coordinadora de WCE sobre cualquier equipo adicional que traigan antes de llegar a la competencia (Ej.: plato caliente, calentador de agua, etc.) Las necesidades eléctricas de los equipos adicionales deben poder acomodarse en un circuito de una sola fase que se compartirá con los molinos.

Es responsabilidad del competidor asegurarse de que el servicio eléctrico provisto por la competencia es suficiente para su equipo adicional. No se aceptarán reclamos técnicos debido a las necesidades eléctricas para equipos

adicionales.

No hay restricciones para el uso de equipo adicional que no requiera utilizar servicio eléctrico.

#### **4.5 SERVICIOS Y EQUIPOS QUE SE OFRECEN**

El área de competición estará equipada con lo siguiente:

- Mesa de equipo (para la máquina de agua del patrocinador y el molino, y también equipo adicional)
- Mesa de servicio (mesa de jueces)
- Máquina de agua caliente
- Molino de café oficial
- Recipientes de Servicio estandarizado
- Cepillos de limpieza (para molino y mesa)
- Basurero y/o contenedor de compost
- Balde para desechos líquidos
- Cucharas de catación y agua para jueces

#### **4.6 EQUIPO DEL COMPETIDOR E INSUMOS**

Es necesario que los competidores traigan todos los insumos necesarios para su presentación. Deben contar con materiales extra en el caso de que los materiales sufran daños durante el viaje o la competencia. Los competidores son responsables de su propio equipo y accesorios durante la competencia. El Campeonato Mundial, voluntarios y personal del evento, no son responsables de la seguridad de los objetos abandonados en el área de competencia.

Se aconseja a los competidores minimizar el uso de diferentes equipos para su presentación y traer solamente utensilios funcionales (Ej.: métodos de filtrado, información sobre el café o la infusión, etc.) Para la mesa de jueces no se

necesitan ni servilletas, ni cucharas de catación. El uso de utensilios no necesarios puede causar que el competidor pierda puntos en la "fluidez general" de la hoja de puntuación. Si se traen utensilios no autorizados en el reglamento durante el Servicio Abierto, se recibirá cero (0) en la sección de "servicio al cliente" de la hoja de puntuación.

Los competidores NECESITAN traer los siguiente:

- Aparatos de filtrado
- Materiales de filtrado de café
- Café para el Servicio Abierto (deben traer suficiente para practicar, competir, y un mínimo de 2 kg para los asistentes a la competencia)

Los siguientes son opcionales:

- Aparatos de filtrado extra
- Equipo eléctrico adicional (máximo dos)
- Soportes para aparatos de filtrado
- Accesorios de aparatos de filtrado
- Balanza (para medidas de masa)
- Termómetros (para medidas de temperatura)
- Cronómetros (para medidas de tiempo)
- Materiales adicionales para filtrado de café
- Recipientes de servicio para Servicio Abierto (al menos tres extras)
- Paños de limpieza
- Objetos visuales como impresiones

No se permiten los siguientes:

- Decoración para la mesa de jueces que no tenga un propósito para el servicio de café.

- Cualquier artículo sensorial/comestible, incluyendo agua o café molido, para que consuman los jueces excepto el café de la presentación.

## **5.0 INSTRUCCIONES PARA EL COMPETIDOR ANTES DEL**

### **5.1 REUNION DE ORIENTACION**

Habrá una reunión de orientación antes de que comience el Campeonato Mundial. Esta reunión es obligatoria para todos los competidores. El Director del Evento dará anuncios, hablará del desarrollo de la competencia y del horario, y guiará un tour por la tarima y las otras áreas de la competencia. Esta será una oportunidad para que los competidores hagan sus preguntas y comentarios al Director del Evento. Si un competidor no asiste a esta reunión y no lo ha notificado con anterioridad con el organizador de WCE, estará sujeto a descalificación por los jueces líder.

#### 5.1.1 Interpretes

Los competidores pueden traer su propio intérprete. Cuando éste hable con el competidor, solo se le permitirá traducir lo que el maestro de ceremonias o el juez líder dice. No se dará tiempo adicional por el uso de un intérprete. Es responsabilidad del entrenador y el competidor leer el documento "Uso de intérprete" que se encuentra en [www.worldbaristachampionship.com](http://www.worldbaristachampionship.com). Tanto el competidor como el entrenador tendrán que firmar un documento asegurando que han leído y entendido las normas durante la reunión de orientación, antes de la competencia.

#### 5.1.2 Sala de preparación

Habrá un área designada como sala de preparación. Ésta está reservada para competidores, entrenadores (uno por competidor), voluntarios y otros oficiales de WCE. Jueces, miembros de prensa, familiares, y amigos no tendrán acceso a esta área sin el consentimiento del Director del Evento de WCE. Los competidores podrán guardar aquí sus equipos, accesorios, ingredientes, etc. bajo su propio riesgo. Esta sala también dispondrá de una estación de lavado para lavar vajilla y utensilios de filtrado. Cada competidor es responsable de lavar y cuidar sus propia vajilla y utensilios. Los voluntarios y personal de WCE no serán responsables por daños o pérdidas de estos objetos.

## **5.2 SERVICIO DE CAFE OBLIGATORIO Y TIEMPO DE PRACTICA**

### 5.2.1 Café provisto para el Servicio Obligatorio

Justo antes de que comience el tiempo oficial de preparación, cada competidor recibirá una bolsa 250gr de café del Servicio Obligatorio para su práctica. Y justo

antes de que comience el tiempo oficial de montaje, se le entregará su bolsa de 250gr de café para el Servicio Obligatorio. Debe leer la sección "Estándares y Definiciones" para saber más sobre el café provisto.

#### 5.2.2 Tiempo de práctica del campeonato de Infusiones

Los competidores podrán practicar con el café provisto y el suyo propio el día de su competencia. El Director del Evento de WCE dará detalles del Tiempo de Práctica durante la reunión de orientación.

### 5.3 PUNTUALIDAD

Los competidores deben estar en el lugar de la competencia al menos 30 minutos antes de su tiempo de preparación. El competidor que no esté en su lugar cuando comience su tiempo de competencia será descalificado.

### 5.4 MANTENIMIENTO DE ESTACION

Es responsabilidad del competidor mantener limpia el área de preparación y lista para el siguiente competidor. No habrá voluntarios que se encarguen del mantenimiento de la estación, así que los competidores deben limpiar y organizar la estación al terminar su tiempo de competencia.

## 6.0 COMPETENCIA - PRIMERA RONDA

### 6.1 RESUMEN

En la primera ronda los competidores presentarán dos servicios: Obligatorio y Abierto. La puntuación para la Primera Ronda se calcula con la suma de puntos de ambos servicios.

Se asignará a cada competidor un horario de Tiempo de Montaje y Tiempo de Competencia para ambos servicios. El competidor que no esté listo para comenzar su montaje o su competencia en el horario designado será descalificado. Si la competencia se atrasara, de igual manera el competidor debe estar listo a la hora que le fue designada.

### 6.2 SERVICIO OBLIGATORIO

#### 6.2.1 Tiempo de montaje

Se asignará un Tiempo de Montaje para cada participante para el Servicio Obligatorio.

Los competidores tendrán ocho (8) minutos para montar su estación y preparar todos los utensilios importantes para su tiempo de competencia. El equipo eléctrico puede enchufarse antes de que comience el tiempo de montaje, pero

no se puede encender hasta que comience el tiempo oficial de montaje.

Cuando el tiempo de montaje finaliza, el competidor debe parar toda manipulación y preparación activa que tenga que ver con el servicio de café en la mesa de máquina y la mesa de trabajo. No pueden tener nada que tenga que ver con el servicio de café en las manos una vez que el tiempo de montaje haya concluido, a excepción del cronómetro.

Los competidores deben tener en cuenta que el tiempo entre el Tiempo de Montaje y el Tiempo de Competencia puede variar.

#### 6.2.2 Comienzo del tiempo de competencia

Se hará un horario alternado y escalonado para los competidores. Después de sus ocho (8) minutos de montaje, el competidor comenzará el tiempo de competencia tras anunciarlo al timekeeper. El competidor debe asegurarse de que el timekeeper está listo para activar el cronómetro.

Se debe comenzar el tiempo de competencia antes de que el agua entre en contacto con el café, o el competidor será descalificado (el agua que se usa para pre-humedecer medios de filtración y similares "no agua de filtrado") no se tomará en cuenta.

#### 6.2.3 Tiempo de Competencia

El competidor tendrá siete (7) minutos para preparar y servir los cafés a los jueces.

Todo los competidores podrán usar únicamente el café del Servicio Obligatorio provisto por la competencia.

No se debe hacer ninguna presentación. Los competidores intentarán trabajar en silencio. Si el juez líder determina que el competidor está intentado influenciar o presentar a los jueces, éste puede ser descalificado según la sección 2.0

NO se debe preparar el café en la mesa de los jueces. Ésta es solamente para la evaluación de la bebida, y los jueces no podrán ver cómo se preparan.

Los competidores debe preparar la bebida con el café y agua que la competencia provee en la estación de competencia y durante el tiempo de competencia.

Las bebidas se deben preparar y servir de acuerdo a las reglas "Estándares de definiciones" que se encuentran en la sección 2.0.

El competidor debe servir las bebidas para los jueces en una bandeja que se encuentra al final de la estación de preparación. Un voluntario llevará las bebidas para los jueces a su mesa.

#### 6.2.4 Final del tiempo de competencia

El tiempo de competencia termina cuando el competidor sirve la última bebida o cuando se termine el tiempo oficial, lo que ocurra primero. El competidor no necesita indicar el final.

El competidor que no sirva sus bebidas en ocho (8) minutos será descalificado. Aún así, los jueces pueden evaluar y puntuar la bebida para referencia del competidor.

Una vez el tiempo haya concluido, se deben verter aproximadamente 100ml de agua del calentador que se utilizó para preparar los cafés, en la taza provista por el organizador.

Hay que esperar para limpiar la estación y los utensilios hasta que los jueces hayan terminado de probar los cafés y el agua servidos. Una vez que el runner o el Director de estación dan la señal, se puede limpiar rápidamente y preparar la estación para el siguiente competidor.

#### 6.2.5 Penalidades por tiempo

- A. Si el competidor no ha terminado su presentación durante los siete (7) minutos asignados, puede continuar hasta terminarla.
- B. Tras finalizar los siete (7) minutos, se deducirán 0.5 puntos por cada segundo extra utilizado, hasta un máximo de 30 puntos (1 minuto).
- C. El competidor que exceda 8 minutos será descalificado.

### **6.3 SERVICIO ABIERTO**

#### 6.3.1 Tiempo de montaje

Se asignará a cada competidor una hora para el tiempo de montaje del Servicio Abierto.

Los competidores tendrán cinco (5) minutos para preparar su estación y todos los utensilios importantes para la competencia. El equipo eléctrico puede montarse y enchufarse antes de que comience el tiempo de montaje, pero no pueden encenderse hasta que el tiempo de montaje comience.

Cuando el tiempo de montaje finaliza, el competidor debe parar toda manipulación y preparación activa que tenga que ver con el servicio de café en la mesa de máquina y la mesa de trabajo. No pueden tener nada que tenga que ver con el servicio de café en las manos una vez que el tiempo de montaje haya



concluido, a excepción del cronómetro.

Lo competidores deben tener en cuenta que el tiempo entre el Tiempo de Montaje y el Tiempo de Competencia puede variar.

Una vez concluido el tiempo de montaje, los competidores que utilizan su propio agua deben entregar dos muestras de aproximadamente 100ml cada una: una a temperatura ambiente y otra caliente. Los dos recipientes los proporcionarán los organizadores del evento. Para estas muestras, hay que utilizar el calentador de agua, recipiente o botellas que se utilizaron para preparar el café. El juez líder evaluará ambas muestras para verificar que el agua no contiene ningún sabor o característica que no sea típica del agua limpia potable.

### 6.3.2 Comienza el tiempo de competencia

Se asignará una hora de competencia para el Servicio Abierto a cada competidor. Después de cinco (5) minutos de tiempo de montaje, comenzará el tiempo de competencia cuando el competidor se lo anuncie al timekeeper. El competidor debe asegurarse de que el timekeeper está listo para activar el cronómetro.

### 6.3.3 Tiempo de competencia

Los competidores tendrán diez (10) minutos para preparar, servir y presentar tres preparaciones individuales de café filtrado a los tres jueces.

Se puede utilizar el café en grano o molido de su preferencia. También se puede moler el café y preparar el agua de filtrado durante el tiempo de preparación o antes.

El servicio debe acompañarse de una presentación a los jueces que describa la experiencia de sabor que se presenta, demostrar un excelente servicio al cliente y realzar toda la experiencia en general.

Hay que servir las bebidas a cada juez poniéndolas en frente a cada uno en la mesa de jueces. Esto hay que hacerlo tal y como se indica para que se refleje en la hoja de puntuación.

### 6.3.4 Final del tiempo de competencia

El tiempo de competencia termina cuando el tiempo oficial termina, cuando el competidor para el cronómetro, o cuando levanta la mano y anuncia "tiempo", lo que ocurra primero.

El competidor que no haya servido sus bebidas en once (11) minutos, será descalificado. Aún así, los jueces pueden evaluar y puntuar la bebida para referencia del competidor.

Los jueces no podrán evaluar basándose en nada que se haya dicho, servido o presentado, antes o después del tiempo de competencia.

Una vez que el tiempo de competencia ha terminado, el competidor debe volver al área de preparación para limpiar y preparar la estación para el siguiente competidor.

#### 6.3.5 Penalidades por tiempo

- A. Si el competidor no ha terminado su presentación durante los diez (10) minutos asignados, puede continuar hasta terminarla.
- B. Tras finalizar los diez (10) minutos, se deducirán 0.5 puntos por cada segundo extra utilizado, hasta un máximo de 30 puntos (1 minuto).
- C. El competidor que exceda 11 minutos será descalificado.

#### 6.3.6 Información adicional sobre el Servicio Abierto

Los competidores deben presentar sus cafés junto a una presentación que realce la experiencia de sabor de los cafés y muestre una experiencia del mundo real de los cafés de especialidad.

Se evaluará la presentación en base a cómo la descripción coincide con la experiencia del sabor.

Las presentaciones pueden ser creativas, informativas y de entretenimiento, pero siempre deben enfocarse en la experiencia del juez con el café.

No se puede presentar comida, bebida o experiencia aromática para los jueces que no sea el café filtrado servido. NO se evaluará ningún servicio de este tipo y se le dará cero (0) puntos en la categoría de "Servicio al cliente". No se le podrá pedir a los jueces que se muevan de sus puestos.

Los jueces solamente evaluarán las bebidas que les sirvan en la taza final. Si un competidor cambia, modifica, afecta, o interactúa con la bebida o la taza después de que haya sido servida, se considerará una bebida nueva y cualquier evaluación anterior se desechará, y el juez volverá a evaluar la nueva bebida. Los jueces pueden seguir instrucciones de evaluación de aroma que los competidores les den. Una vez la bebida se decanta y se sirve a los jueces para su evaluación, el competidor no podrá interactuar con la bebida o la taza.

## **7.0 RONDA FINAL**

### **7.1 RESUMEN**

La Ronda Final consiste en que los seis primeros puestos de la Primera Ronda hagan una presentación de Servicio Abierto a tres jueces. La puntuación del Servicio Obligatorio de la Primera Ronda pasará a sumar para la Ronda Final.

## **8.0 PROBLEMAS TECNICOS**

A. Durante el tiempo de preparación o de competencia, si el competidor cree que hay un problema técnico con:

- I. Corriente eléctrica
- II. El molino oficial o la máquina de agua oficial
- III. Solo para el Servicio Abierto: equipo audiovisual (ej.: micrófono)

... debe levantar su mano anunciando "problema técnico" y preguntar por el Director del Evento (si es en tiempo de preparación) o por el Juez Líder (si es en tiempo de competencia). Se parará el tiempo.

B. Si el Director de Evento considera que el problema técnico puede resolverse fácilmente, se decidirá la cantidad de tiempo que se le acreditará al competidor. Una vez que el técnico haya resuelto el problema, el tiempo del competido se reanudará.

C. Si el problema no se puede resolver en ese instante, el Director del Evento y el Juez Líder decidirán si el competidor debe esperar para continuar su presentación o, cancelar la presentación y comenzar de nuevo en otro horario.

D. Si hay que cancelar la presentación, el Director del Evento agendará la presentación de ese competidor para que la presente de nuevo completa a otra hora.

E. Si se determina que el problema técnico ha sido causado por un error del competidor o de su equipo personal, el Director del evento puede decidir no acreditar tiempo extra al competidor y que el tiempo continúe como quedó.

F. El desconocimiento de los equipos no justifica un receso por "problema técnico"

## **9.0 ACCESORIOS OLVIDADOS**

- A. Si un competidor ha olvidado algún accesorio o parte de su equipo durante el tiempo de competencia, debe informar al juez líder de la situación y puede ir a recuperarlo. En esta situación, el tiempo no parará.
- B. Runners, amigos, miembros del equipo o audiencia en general no pueden ayudar al competidor a recuperar objetos olvidados durante el tiempo de competencia.