



12.0 Criterio de juzgamiento

12.1 Área de competencia

EL juez técnico evaluara el área de competencia al inicio y al final durante el tiempo de la presentación.

12.2 Presentación de las Bebidas

Los puntos serán otorgados basados en la presentación visual de las bebidas.

12.3 Habilidades Técnicas

Puntos serán otorgados basados en los conocimientos técnicos del barista en el manejo de la maquina y el molino

12.4 Presentación

Puntos serán otorgados basados en la impresión general del competidor sus habilidades y la presentación personal y de las bebidas.

13.0 Procedimiento de evaluación técnica

La siguiente es una explicación de la hoja de evaluación técnica. Cada competidor será evaluado por un juez técnico.

13.1 Escala de evaluación

Si = 1 No = 0

0= inaceptable 1= aceptable 2= regular 3= bueno 4= muy bueno 5= excelente 6=extraordinario

13.2 Habiliddes técnicas – espresso parte1

Espresso	Latte 1 Vertido libre		Latte 2 Vertido libre		Latte 3 Diseño Original	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Purga la cabeza del grupo						
Canasla limpia y seca antes de dosificar						
Desperdicio aceptable despues de moler y dosificar						
Dosificación y compactación consistentes						
Portafiltros limpios (antes de insertar)						
Inserta y extrae inmediatamente						
Tiempo de extracción (Con una viariación de 3 segundos en la 3 bebidas) x3	SI		NO			
TOTAL (0-7)						

13.2.1 Purga la cabeza de grupo

Se debe purgar antes de cada extracción (después de remover el portafiltro de la cabeza de grupo o justo antes de insertarlo) el juez marcara SI al purgar previamente a la extracción de las bebidas servidas.

13.2.2 Canasta limpia y seca antes de dosificar.

Si la canasta estaba limpia y seca previo a las bebidas servidas el juez marcara SI.

13.2.3 Desperdicio Aceptable después de moler y dosificar.

El desperdicio es todo el café que se riega durante el tiempo de presentación, se puede encontrar en la tolva de café molido, en la caja de golpe, en la mesa, en el basurero y el piso. El desperdicio que se produzca en las bebidas que no se presentan no cuenta en el total de desperdicio que no debe exceder los 20grs

13.2.4 Dosificación y compactación consistente.

El competidor debe demostrar la consistencia en el método de dosificación y compactación de todas sus bebidas.

13.2.5 Portafiltro Limpio (antes de insertar)

Limpiar el borde y las pestañas del portafiltro antes de inserta es ok y recibirá un SI

13.2.6 inserta y extrae inmediatamente.

El competidor deberá iniciar la extracción inmediatamente después de insertar el portafiltro en la cabeza de grupo sin ninguna demora.

13.2.7 Tiempo de extracción (con una variación de 3 segundos entre las 3 bebidas)

Los jueces técnicos tomaran los tiempos de los shots de espresso para determinar si hay una variación de más de 3 segundos, con dos de tres es un SI, el tiempo inicia cuando el competidor activa la bomba de la maquina.

13.3 Habilidades técnicas- Técnica de espumado de leche.

Milk LECHE						
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Pichel limpio al inicio						
Purga la punta de lanza antes de espumar						
Limpia la punta de lanza despues de espumar						
Purga la punta de lanza despues de espumar						
Pichel limpio/desperdicio aceptable al final						
TOTAL (0-5)						

13.3.1 Pichel limpio y seco al inicio

El competidor deberá poner leche fría y fresca en un pichel limpio, el cual no debe ser lleno durante el tiempo de preparación. El pichel debe estar completamente limpio.

13.3.2 Purga la punta de lanza antes de espumar.

El competidor deberá purgar completamente la punta de lanza ante de insertarla dentro del pichel con leche.

13.3.3 Limpia la Punta de Lanza después de espumar.

La punta de lanza deberá ser limpiada con un limpión húmedo de barra utilizado exclusivamente para eso.

13.3.4 Purga la punta de lanza después de espumar.

El competidor deberá purgar completamente la punta de lanza después de limpiarla.

13.3.5 Pichel limpio/ desperdicio aceptable al finalizar.

El desperdicio aceptable es no más de 90 ml o 3 onz por cada categoría de bebidas servidas.

13.4 Habilidades técnicas – Higiene

Higiene	
Higiene (limpieza de punta de lanza, limpios los pichetes, uso los limpiones de leche.)	(0-6pts) x 2
TOTAL (0-12)	

13.4.1 Higiene

Los Puntos serán otorgados a los competidores basados en la limpieza durante toda la presentación.

AL iniciar la presentación el barista deberá contar con al menos 3 limpiones y cada uno con un propósito. Los jueces evaluarán el uso de estos. Los competidores deberán tener uno para la punta de lanza, uno para la canasta del portafiltro, y uno para la estación. El competidor recibirá un puntaje bajo si:

- No utiliza limpión para la punta de lanza o usa un limpión que no fue usado con ese propósito.
- Utilizar los limpiones en acciones insalubres como limpiarse la cara, boca etc.
- Utilizar los limpiones si han caído al suelo.

13.5 Habilidades Técnicas - Desempeño.

Desempeño		
Área de trabajo limpia y ordenada al inicio y al final	(0-6pts)	
Impresión general (uso del molino, espresso bien extraído, Técnica de espumado, limpieza de maquina)	(0-6pts) x 4	
TOTAL (0-30)		

13.5.1 Área limpia y ordenada al inicio y al final

- A. Limpieza y organización del área de trabajo será evaluada en la escala de 1 a 5
- B. Es permisible un pequeño monto de café alrededor del molino, Se les permite trabajar sin embargo no se les impondrá cero debido a un poco de café alrededor del molino.
- C. Se verificara la habilidad del competidor para organizar su área de trabajo de forma práctica y eficiente.
- D. Mucha pre-preparación será marcado bajo (ej. Leche en los picheles etc.)
- E. Un mínimo de tres limpienes limpios deben estar disponibles.
- F. Las tasas deben estar temperadas y sobre la maquina a menos que el competidor tenga su propio dispositivo calentador. No debe haber agua en las tasas al inicio. En el caso de estar las tasas sobre la maquina llenas de agua en cualquier momento el competidor recibirá cero en las cada una de las hojas técnicas.
- G. Los portafiltros con café al inicio de la presentación no serán sancionados.
- H. Si un accidente ocurriera (el competidor riega una de las bebidas) deberá limpiar al final de la presentación.
- I. Limpiar mientras se trabaja (regueros, gotas, boronas etc) ayudara en la nota.
- J. Todos los implementos y herramientas son incluidos en esta evaluación incluso las cosas sobre la maquina y mesa de trabajo.

13.5.2 Impresión General

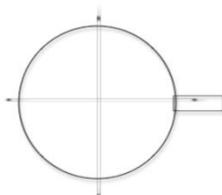
Los elementos a considerar en la impresión total son los siguientes.

- A. La dinámica de trabajo en general, uso de utensilios equipo y accesorios.
- B. El competidor debe mostrar un entendimiento del manejo correcto de la máquina de espresso.
- C. El competidor debe mostrar un entendimiento del manejo correcto del molino y el uso del café a través él. El competidor deberá ajustar el molino en su tiempo de preparación. El competidor debe moler café para cada uno de los set de shot.
- D. El competidor debe conseguir un tiempo de extracción con una variación de tres segundos en las 3 bebidas y cada shot debe tener un volumen de 25-30 ml +/-5 ml
- E. Los jueces técnicos tienes la obligación de inspeccionar el accionar del barista a la hora de usar el molino y la constancia en su uso, tanto en la dosificación y

Compactación. El juez debe observar la nivelación los canales o huecos y la consistencia de compactación.

14.0 Procedimiento de evaluación Visual

14.1 Evaluacion Visual- Ronda Final



Ambos patrones y la foto son idénticas	Calidad visual de la espuma	Contraste entre los ingredientes	Armonía,tamaño y posición de los diseños en la tasa	Creatividad del Diseños	Nivel de dificultad exitosamente logrado	Apariencia general sobresaliente	Total
x 2		x 2		x 2	x 2	x 2	
Ambas tasas idénticas	Delicada y cremosa	Ligeramente borroso	Simetría correspondiente	Maestría	Diseño Complejo	Definición	Notas/Comentarios
Solo una igual	Brillante y Sedosa	Bastante borroso	Posición del diseño	Expresionismo o realismo	Diseño básico	Patrón fue confuso	
Solo una es similar	Sin Burbujas		Asa en posición correcta	Original	Definición	Falta de Claridad	
Tasa medio llena	Espuma seca			Asombroso	Desordenado y apurado	líneas definidas	
	Sin Brillo-opaca						

14.1.1 Ambos patrones son idéntico a la foto presentada.

Los jueces evaluarán la simetría de los dos patrones presentado contra la foto. Ésta la única categoría que los jueces juzgaran ambos patrones presentados, y no solo el patrón específicamente presentado ante ellos.

Sólo los patrones que son idénticos a la foto presentada, será galardonada con los 6 puntos

Solo 2.5 puntos serán otorgados si solo uno de los patrones es idéntico a la foto.

0 (cero) puntos serán otorgados si ambos diseños

1-5 puntos serán dados cuando lo diseños muestren ciertas similitudes con la foto presentada.

14.1.2 Calidad visual de la espuma

Los jueces evaluarán visualmente la calidad de la espuma, sin burbujas, sedosa y buena consistencia.

14.1.3 Contraste entre los ingredientes

Los jueces revisarán solo las bebidas presentadas únicamente a ellos. Altos puntos serán dados a los patrones que demuestren altos contrastes en la superficie de la bebida con la blancura de la leche espumada. La mezcla involuntaria que resulte en una figura borrosa dará menos puntos. Los jueces tendrán en consideración la mezcla intencional creada por los baristas como requisito del patrón presentado.

14.1.4 Armonía, tamaño y posición del diseño en la tasa.

Los jueces revisaran solo la bebida presentada únicamente a ellos. Los jueces asumirán que son diestros a menos que el competidor transmitiera lo contrario, por lo que los diseños serán presentados con el asa orientada a las 3:00 en punto.

Los jueces revisaran si el patrón esta estéticamente posicionada en la tasa. Si el diseño involucra varios elementos, estos deberán estar posicionados y balanceados estéticamente unos con otros.

14.1.5 Creatividad del diseño.

Los jueces revisarán solo la bebida presentada únicamente a ellos. La creatividad puede ser demostrada de muchas maneras. Altos puntos se otorgaran por presentar diseños originales y estéticos que empujen los límites en las habilidades del artelatte.

Los jueces buscan reconocer habilidades en el vertido libre y tendrán mejores puntos los que eleven los niveles con técnicas futuristas.

14.1.6 Nivel de dificultad exitosamente logrado.

Los jueces revisarán solo la bebida presentada únicamente a ellos. Altos puntos serán otorgados a diseños dificultosos exitosamente logrados. Los puntos serán para lo que se presente en la taza. Si un competidor intenta un diseño muy difícil y falla en la presentación de la bebida un bajo puntaje deberá esperar.

14.1.7 Apariencia general Sobresaliente.

Los jueces revisarán solo la bebida presentada únicamente a ellos. Los jueces deben revisar la apariencia de la bebida en su totalidad basado en la impresión personal. Para puntuar esta sección se debe considerar el aspecto del consumidor al contrario de un profesional en café.

14.2 Evaluación Visual – Área del escenario

Los competidores serán evaluados usando el siguiente protocolo. Es importante que los jueces visuales sigan consistentemente el protocolo.

Presentación/ Profesionalismo (Habilidad,seguridad,estilo)
x 4
Contacto visual
Atuendo Profesional
Explicación
Derrames en las tasas

14.2.1 Desempeño Profesional

Los jueces revisaran dos áreas en esta sección, el desempeño y las habilidades como anfitrión. El desempeño del barista incluye como él se proyecta a la audiencia y la confianza, el instinto y el estilo que despliegue en el momento de preparar las bebidas.

Las Habilidades hospitalarias incluyen las habilidades en el servicio, lenguaje corporal, personalidad, calidez, profesionalismo y el tono con que se expresa el servicio a los jueces.