



Reglamento Campeonato Nacional de Cafés
Espirituosos 2017

1.0 CONDICIONES DE PARTICIPACION

1.1 PARTICIPANTES

1.1.1 Calificaciones Nacionales

La competencia Mundial de Café Espirituoso está abierta a campeones nacionales clasificados en un campeonato nacional producido por el ente del país con licencia del WCE (World Coffee Events). La Competencia Mundial de Café Espirituoso (WCIGS por sus siglas en inglés) recibe a un competidor por país representando al ente nacional con licencia del WCE, al que a partir de ahora llamaremos "campeón nacional". (Para conocer más acerca de cómo obtener una licencia del WCE por favor leer el documento *Organizational Structure & Governance* de la WCE)

1.1.2 Edad Necesaria

Los competidores deberán tener 18 años de edad para participar en cualquier evento autorizado por la WCE.

1.1.3 Nacionalidad

Los competidores deben tener un pasaporte válido del país que representa, o documentación que certifique al menos 24 meses de residencia, contrato de empleo o matrícula estudiantil, pudiendo participar en la competencia nacional si este documento está vigente dentro de los 12 meses previos a la competencia. Los competidores solo pueden participar en un país autorizado por la WCE por año. Un año de competencia WCE se define como el tiempo entre dos eventos del WCE.

1.1.4 Varios Pasaportes

En el caso de que el participante tenga varios pasaportes, él debe elegir un país y calificarse mediante la competencia nacional del mismo autorizada por el WCE.

1.1.5 Jurado y Conflicto de Intereses

Los Competidores no deben juzgar en ninguna competencia autorizada de WCIGS, (mundial, nacional o regional), en ningún país, incluyendo el suyo propio, previo a la conclusión del evento mundial de WCIGS de ese año. Los jueces no deben competir en ningún campeonato autorizado por la WCIGS (mundial, nacional o regional) en ningún país incluyendo el suyo propio, previo a la conclusión del evento WCIGS de ese año. Los baristas que participan en calibración de jueces como baristas de calibración, no podrán competir en ningún campeonato autorizado por la WCIGS (mundial, nacional o regional) en ningún país incluyendo el suyo propio, previo a la conclusión del evento mundial de WCIGS de ese año. El WCE fomenta el que se informe de cualquier conflicto de interés potencial lo antes posible, previo a que el competidor, juez u organizador comience el campeonato. Esto aplica tanto a las competencias nacionales del WCE como a la Competencia Mundial. La falta de información acerca de un posible conflicto de

intereses antes de comenzar un evento autorizado, puede resultar en la descalificación de un individuo a los eventos, o incluso que la WCE retire el apoyo para un evento y sus resultados a aquellos que no sigan estas directrices. Las preguntas relacionadas a conflicto de intereses, o aclaración de la normativa anterior, deben ser dirigidas a info@worldcoffeeevents.org.

Los competidores no deben seleccionar o alentar a jueces dentro de su Competencia Nacional. Los competidores que tienen que ver con la organización del evento nacional, deben informar de su posición vía correo electrónico a WCE explicando en qué consiste su relación con la organización del evento. Esto no necesariamente excluye o afecta al competidor, sin embargo la ausencia de este correo sí podría hacerlo.

1.1.6 Sustituciones

Si el Campeón Nacional no puede participar en la WCIGS, el ente autorizado puede sustituir al campeón por un participante de entre los que quedaron en lugares posteriores comenzando por el segundo. Todas las solicitudes de sustitución deben ser recibidas por escrito por el WCE en info@worldcoffeeevents.org y aprobadas por el Director antes de la competencia.

1.1.7 Gastos

Las Organizaciones Nacionales Autorizadas deben cubrir los gastos de tiquete aéreo y hospedaje del campeón durante la Competencia. A parte de esto, los competidores serán responsables de sus propios gastos relacionados con la competencia, incluyendo: viajes adicionales y hospedaje, transporte local, y personal adicional. La WCIGS no se hará responsable de ningún gasto del competidor. Si el competidor no puede afrontar estos gastos, es su responsabilidad encontrar un patrocinador, o cubrir sus propios gastos de otra manera.

2.0 COMPETENCIA NACIONAL

Para facilitar la labor de los organizadores de la Competencia Nacional, estos pueden elegir a su campeón basando su competencia en la Ronda Final de la WCIGS.

Los competidores tienen un tiempo de diez (10) minutos de ejecución en los que tienen que producir cuatro (4) bebidas: dos (2) cafés irlandeses, y dos (2) bebidas originales calientes o frías a base de café y una bebida alcohólica que provee el WCE por medio de uno de sus patrocinadores.

- A. Los seis competidores con la puntuación más alta en la ronda preliminar (si la hay) competirán en la ronda final. Lo harán en orden aleatorio.

- B. La puntuación de la ronda preliminar no se toma en cuenta en la ronda final.
- C. Los competidores tienen diez (10) minutos de tiempo de preparación y diez (10) minutos de tiempo de competencia.
- D. Dentro del tiempo de competencia de la ronda final, los competidores deben producir cuatro (4) bebidas en total: dos (2) bebidas originales calientes o frías idénticas basadas en café y una bebida alcohólica y dos (2) cafés irlandeses templados o calientes.
- E. La bebida original la elige el competidor. Puede ser una bebida favorita de la ronda preliminar o una completamente nueva, y puede ser fría o caliente.
- F. En la Competencia Mundial, los competidores DEBEN utilizar la bebida alcohólica provista por el patrocinador de WCE de ese año, tanto para la bebida caliente como para la fría. El no cumplimiento de esta norma resultará en una puntuación de cero en todos los elementos de sabor de la bebida. En la Competencia Nacional esto no será un requerimiento.
- G. La WCIGS proveerá los vasos para el café irlandés; no se podrán utilizar otros vasos. Estos tienen un volumen de 240ml y el modelo específico se anunciará antes del evento. La bebida puntuará cero para los jueces de sabor y técnicos/visuales si el vaso que se utiliza no es el oficial.
- H. Solo habrá un participante compitiendo cada tiempo.
- I. Habrá un panel de cuatro (4) jueces certificados de WCE; dos (2) jueces de sabor, un (1) juez visual/técnico, y un juez líder.
- J. Los competidores pueden filtrar el café con el método que ellos escojan. Sin embargo, no pueden utilizar otro molino que no sea el del patrocinador en el área de competencia.
- K. Todo el café debe filtrarse en el tiempo de presentación. Si el café se filtra o se muele fuera de este tiempo, esto resultará en una puntuación de cero en los elementos de sabor y técnico/visuales. Se puede añadir un café previamente filtrado a la bebida, (por ejemplo un café filtrado en frío preparado antes de la presentación) siempre y cuando el elemento principal de la bebida se prepare en el tiempo de competencia.
- L. El tiempo de competencia finalizará en el momento en el que el competidor levante su mano y pida tiempo.

2.1 BEBIDAS ORIGINALES BASADAS EN CAFE Y BEBIDAS ALCOHOLICAS

- A. Cada competidor es libre de usar el café y método de su preferencia. Si deciden

utilizar equipo de filtrado y no la máquina de espresso que se ofrece, será responsable de traer su propio equipo. Aun así, no se le permitirá utilizar otro molino que no sea el del patrocinador en el área de competencia.

- B. Cada competidor es libre de presentar la bebida que prefiera. Puede ser la bebida favorita de la ronda preliminar o una completamente nueva.
- C. Se pueden añadir elementos comestibles pero la bebida debe ser "bebible" y no convertirse en un postre. Los puntos de "balance", "aplicación comercial" e "impresión general" se pueden deducir si los jueces consideran que la bebida es más "comestible" que "bebible".
- D. El WCE se reserva el derecho a publicar la receta de la bebida más adelante, dando crédito al competidor.

2.2 CAFES IRLANDESES

- A. Los cafés irlandeses deben ser templados o calientes y consistir en café, whisky, azúcar y crema, solamente.
- B. Se solicita a los competidores a que encuentren un balance de sabor entre los ingredientes.
- C. Cada competidor es libre de usar el café y el método de filtrado de su preferencia. Si decide utilizar equipo de filtrado y no la máquina de espresso que se ofrece, será responsable de traer su propio equipo.
- D. Se entregará a los competidores una crema común. Sin embargo, estos no están obligados a utilizar la crema que se ofrece, pueden traer la de su preferencia. Ésta no debe llevar saborizantes.
- E. La cantidad de crema que se utilice en la bebida depende del competidor, quien intentará balancear los sabores.
- F. Los competidores pueden utilizar el azúcar de su preferencia (se permite miel, o siropes de azúcar sin saborizantes). Ellos deben traer su propio azúcar.
- G. Se puede utilizar cualquier whisky cualquiera que sea su nacionalidad, marca o antigüedad. Si se llega a un acuerdo con un patrocinador productor de whisky, donde se estipule que solo se pueda utilizar su whisky para el café irlandés, será imperativo que los competidores sigan esa norma. El WCE deberá anunciar a los competidores cualquier acuerdo de patrocinio al menos ocho (8) semanas antes de las finales del campeonato mundial. Esta norma no aplica para las competencias nacionales.
- H. WCIGS proveerá los vasos para el café irlandés; no se podrán utilizar otros. Los

vasos tienen un volumen de 240ml y el modelo específico se anunciará antes del evento.

3.0 PROCEDIMIENTO DE LA COMPETENCIA

- A. El espacio de competencia consistirá en una tarima con estaciones de competición. La barra de espirituosos estará en un lugar separado dentro del recinto de la sede, o fuera. La disposición de las estaciones de competencia pueden cambiar de año en año, y también pueden compartirse con otras competencias. Si la barra de espirituosos se encuentra fuera de la sede del evento, WCE anunciará el lugar en la página web al menos cuatro (4) semanas antes del campeonato.
- B. A cada competidor se le asignará una hora de comienzo y un número de estación.
- C. A cada competidor se le darán los siguientes tiempos en su estación correspondiente:
 - a. 10 minutos de tiempo de preparación
 - b. 10 minutos de tiempo de competencia
 - c. No se asignará tiempo de limpieza
- D. Al primer competidor lo juzgará el primero de dos equipos de jueces. Se llenará la hoja de puntuación durante el tiempo de competencia del siguiente competidor. Esta secuencia continuará para todos los competidores.
- E. Los puntos de cada ronda no se tendrán en cuenta en la siguiente ronda.
- F. Al finalizar la ronda preliminar, habrá una ceremonia donde se darán a conocer a los finalistas y se presentarán a todos los competidores. Todos los competidores deben acudir a esta ceremonia. Los seis finalistas competirán en orden aleatorio.

4.0 MAQUINAS, ACCESORIOS E INSUMOS

4.1 MAQUINA DE ESPRESSO

Si el espresso es filtrado, los competidores deben utilizar la máquina de espresso que la WCIGS facilita a través del patrocinador. Esta máquina está configurada técnicamente y los competidores no deben alterar esta configuración. Se calibrará con las siguientes especificaciones: la temperatura se establecerá entre los 90.5-96 grados celsius (195-

205 Fahrenheit) y la presión de la bomba entre 8.5 y 9.5 bares.

4.1.1 Líquidos o ingredientes prohibidos en la máquina

No se podrán poner líquidos o ingredientes de ninguna índole sobre la máquina (Ej. no vasos de agua, no mezclar líquidos o ingredientes, no calentar ingredientes). Si un competidor posa algún líquido o ingrediente sobre la máquina, será descalificado.

4.1.2 Descalificación

Los competidores no deben cambiar, ajustar o reemplazar ningún elemento, configuración o componente de la máquina de espresso. Cualquier cambio o ajuste puede dar fundamento para descalificación (Ej: porta filtros, canastas, temperatura, presión, punta de lanza vaporizadora, etc.). Cualquier daño al equipo de la competencia causado por el mal uso, puede dar fundamento para descalificación a discreción del juez líder.

4.2 MOLINO

Los competidores deben utilizar los molinos de los patrocinadores de WCE durante la competencia. Se ofrecerán molinos de espresso y de filtro. Estos molinos están configurados incluyendo la tolva y no deben ser alterados ni abiertos internamente. Los competidores pueden ajustar el tamaño de molienda y dosis desde los controles externos. Los molinos se calibrarán con las mismas especificaciones para cada competidor. Se puede utilizar un molino propio, siempre y cuando sea exactamente el mismo modelo que el molino del patrocinador. El no cumplimiento de esta norma puede dar fundamento para descalificación. Para competencias nacionales, esto no es una obligación.

Los competidores deben moler el café durante el tiempo de competición. De lo contrario, la nota en la sección "café filtrado profesionalmente" será de cero. No se pueden utilizar más de dos molinos durante la presentación, de lo contrario la nota en la sección "café filtrado profesionalmente" será de cero. Un molino se define en esta competencia como un motor doble con aspecto de molino.

4.3 EQUIPO Y SUMINISTROS

Cada estación estará equipada con los siguiente:

- Mesa de máquina (Para máquina de espresso, molino y mezcladora) 1.80m-2m Largo / 0.90m-1m Ancho / 0.90m Alto
- Mesa de trabajo 1.10m-1.30m Largo / 0.60m-0.80m Ancho / 0.90m Alto

- Mesa de presentación (Mesa de jueces) 1.80m-2.0m Alto / 0.50m-0.60m Ancho / 1.00m Alto
- Máquina de espresso
- Molino de espresso
- Molino de filtro
- Caja de golpe
- Mezcladora/Licuadora
- Papelera/Basurero
- Hielo

4.4 EQUIPO RECOMENDADO Y SUMINISTROS

Los competidores deben llevar todos los suministros adicionales necesarios para su presentación. Es necesario que tomen en cuenta gastos imprevistos por daños en su equipo durante el viaje o la competencia. El competidor es responsable de sus equipos y suministros durante la competencia. Ni WCIGS ni su equipo de personal y voluntarios se harán responsables de la seguridad de objetos abandonados en la sala de preparación o estación. La lista de suministros que el competidor puede traer es la siguiente:

- Equipo de filtrado
- Tamper
- Vasos de shots (para pruebas. No se pueden utilizar para servir bebidas en la ronda final)
- Picheles de vapor
- Vajilla y loza para bebidas en la ronda preliminar
- Utensilios específicos que requiera
- Toallas y limpienes (para práctica y la competencia)
- Suministros de limpieza (cepillos, etc.)
- Bandejas para servir a los jueces

4.5 EQUIPO ELECTRICO ADICIONAL

Además de los molinos, los competidores pueden utilizar hasta dos equipos eléctricos más durante su presentación. Deben informar al director del evento antes de llegar al WCIGS de los equipos eléctricos que traerán (Ej: plato caliente, mezcladora manual, etc.), de lo contrario se arriesgará a que no se le permita utilizar los mismos durante su presentación. El competidor es responsable de asegurarse de que sus equipos eléctricos funcionan en el país donde el evento tendrá lugar, y también de traer los adaptadores y convertidores necesarios para su funcionamiento.

5.0 INSTRUCCIONES PARA EL COMPETIDOR ANTES DEL TIEMPO DE PREPARACION

5.1 REUNION DE ORIENTACION

Antes de comenzar el WCIGS, se llevará a cabo una reunión de orientación cuya participación es obligatoria para todos los competidores. Durante esta reunión, el coordinador de tarima y los jueces líder darán información, explicarán la dinámica de la competición, darán a conocer los horarios y darán un tour para conocer las estaciones y las áreas que lo rodean. Será la oportunidad para hacer las preguntas necesarias tanto a los jueces como al coordinador de tarima.

Durante la reunión, cada competidor dará información acerca de su bebida. Es necesario que cada uno detalle los ingredientes y el método de preparación de la misma. Se entregará un documento donde podrán dar esta información. El WCE se reserva el derecho de publicar las recetas de esta bebidas después del campeonato, dando crédito al competidor.

5.2 SALA DE PREPARACION

Habrá un área designada como sala de preparación. Esta está reservada para los competidores, voluntarios, y cualquier oficial de WCIGS. Jueces, miembros de prensa, familiares y equipo de apoyo, no pueden permanecer en este área sin permiso del coordinador de tarima. Los competidores pueden guardar allí su equipos, accesorios, ingredientes, etc. Habrá refrigeradoras para aquellos ingredientes que necesiten permanecer en frío. También habrá una estación donde lavar vajilla y loza. Los competidores serán responsables de lavar su propia vajilla. Los runners y personal del evento no serán responsables de daños o pérdidas de vajilla u otros accesorios.

5.2.1 Tiempo de práctica

La sala de preparación tendrá dos máquinas de espresso y molinos idénticos a los de la estación. Cada competidor tendrá un horario establecido de práctica. Este horario será establecido teniendo en cuenta el horario de competencia (Ej: los que compitan primero tendrán su horario de prácticas los primeros). Se enviará un correo a todos los

competidores con su horario de prácticas antes de viajar a WCIGS. Si alguno no puede llegar a su horario de práctica establecido, será su responsabilidad cambiarlo con otro competidor o encontrar un horario alternativo. WCIGS no garantiza acceso a espacio de práctica fuera del horario establecido.

5.3 MUSICA PARA LA COMPETENCIA

Los competidores pueden traer su música en iPod, CD, o USB. La música no puede contener obscenidades ni blasfemia. El nombre del competidor debe estar anotado en el dispositivo que entregue. Es responsabilidad del competidor entregar el dispositivo al coordinador de tarima o al personal de audiovisuales antes de que comience la competencia. Igual será su responsabilidad acudir a retirarlo cuando esta termine. Los dispositivos que no sean retirados serán desechados.

5.4 NO SE PERMITE EN TARIMA FAMILIARES, PERSONAL DE APOYO, ASISTENTES

Nadie que no sea el competidor, su intérprete y voluntarios y oficiales de WCIGS pueden estar presentes en la tarima durante el tiempo de preparación, presentación y limpieza.

6.0 TIEMPO DE PREPARACION

6.1 COMIENZA EL TIEMPO DE PREPARACION

Cada competidor tendrá 5/10 minutos de tiempo de preparación. Una vez el tiempo de competencia del anterior competidor haya comenzado, el siguiente en competir comenzará sus 5/10 minutos de preparación tras el aviso del coordinador de tarima de WCE o la persona encargada del tiempo. Este tiempo se utiliza para preparar la estación y la barra para la competición.

Una vez el competidor haya llegado a su estación e indique que está lista bajo sus especificaciones, el time keeper de preparación le preguntará si está listo para comenzar. Antes de tocar nada en su estación, el competidor debe presionar el botón del control pegado al reloj para comenzar sus 5/10 minutos de preparación. El oficial designado activará el cronómetro en el momento en que el competidor presione el control remoto.

6.2 CARRITO

Si un competidor decide utilizar un carrito, este lo debe cargar él mismo. El time keeper de preparación apartará el carrito de la estación al finalizar el tiempo de preparación. No se permite el carrito en la estación durante el tiempo de competencia. (Si el competidor se olvida de algún utensilio en el carrito y el tiempo de preparación ha terminado, no se le permitirá volver a cogerlo). Puede recuperarlos una vez el tiempo de competencia haya comenzado.

6.3 MESA DE PRESENTACION DE JUECES

WCIGS quiere enfocarse en las habilidades del competidor y tratar de minimizar los gastos en los que se incurren al entrar en la competencia. Mantel, agua, servilletas y decoraciones no son necesarias y te harán perder puntos en la sección de "hospitalidad" a como considere en juez líder. Los objetos necesarios para presentar o crear la bebida sí son permitidos. Esta norma es para evitar que los competidores incurran en gastos innecesarios para competir.

6.4 SHOTS DE PRACTICA

Se permite y alienta a los competidores a tirar shots de práctica durante el tiempo de preparación. Las galletas se pueden dejar en los porta filtros una vez comience el tiempo de competencia.

6.5 VASOS PRECALENTADOS

Las tazas o vasos puede ser precalentados durante el tiempo de preparación. Sin embargo, no pueden presentarse vasos de agua al comienzo del tiempo de competencia. En ningún momento puede haber vasos con líquido sobre la máquina de espresso.

6.6 FINAL DEL TIEMPO DE PREPARACION

Los competidores no pueden exceder los 5/10 minutos de tiempo de preparación. El time keeper avisará al competidor cuando le queden 3 minutos, 1 minuto y 30 segundos de su tiempo de preparación. Después de ese tiempo, el timekeeper indicará que éste ha terminado y pedirá al competidor que se retire de la estación. El competidor que se exceda de su tiempo de preparación estará sujeto a una penalidad como indica la sesión 8.8 (del reglamento de la competencia mundial).

7.0 TIEMPO DE COMPETENCIA

7.1 PRESENTACION DEL MAESTRO DE CEREMONIAS

Una vez que el tiempo de preparación haya concluido y los jueces estén listos, el Maestro de Ceremonias presentará al competidor. Éste debe tener puesto un micrófono inalámbrico a lo largo de la competencia. Sin embargo, el competidor será transmitido en vivo solamente durante su presentación.

7.2 COMIENZA EL TIEMPO DE COMPETENCIA

El Maestro de Ceremonias preguntará al competidor si está listo para empezar. Antes de que el competidor se presente a los jueces, debe presionar el botón del control remoto pegado al reloj, para que comiencen sus 6/10 minutos de presentación. El time keeper activará el cronómetro en el momento en el que el competidor presiona el botón del

control. Si no hay un reloj disponible, el competidor deberá levantar su mano para indicar el comienzo del tiempo.

El competidor tiene la responsabilidad de llevar cuenta del tiempo transcurrido, aunque puede pedir que lo informen en determinados momentos. El time keeper avisará cuando resten 3 minutos, un minuto y 30 segundos del tiempo de competencia. El time keeper tiene que avisar de estos tiempos e incluso lo hará mientras el competidor está hablando.

Si el reloj fallara por alguna razón, el competidor no tiene que parar su tiempo. En este caso, el tiempo del time keeper será el oficial para la competencia. Igual se le avisarán de los tiempos restantes como antes se mencionó.

7.3 BEBIDAS REQUERIDAS

Todas las bebidas deben presentarse en la mesa de jueces. El competidor puede elegir el orden en que sirve las categorías de bebidas; sin embargo, debe terminar de servir cada categoría antes de comenzar a servir otra, de lo contrario será descalificado. La preparación de elementos de bebidas se puede hacer durante el tiempo de competición.

7.4 LOS RUNNERS RETIRAN LAS BEBIDAS SERVIDAS

Después de que un set de bebidas haya sido servido y los jueces hayan puntuado, un runner las retirará de la mesa de presentación tras la señal del juez líder. Si el competidor tiene instrucciones especiales para el runner, deberá indicárselo al coordinador de tarima y al runner antes de que comience su tiempo de competencia. El runner hará su mejor esfuerzo para no molestar al competidor, pero es responsabilidad de éste dirigir bien la estación.

7.5 PERIMETRO DE LA ESTACION

Los competidores pueden utilizar solamente el área de trabajo que la WCIGS ofrece: la mesa de máquina, mesa de trabajo y mesa de presentación. Cualquier otro mobiliario que se coloque en el área dará lugar a la expulsión automática del competidor. Tampoco se puede utilizar el espacio debajo de las mesas como espacio de almacenaje. La única excepción es el permiso de tener una caja de golde de pie.

7.6 FINAL DEL TIEMPO DE COMPETENCIA

El tiempo de competencia parará cuando el competidor pulse el botón del control remoto o levante su mano y diga "tiempo". Si el competidor decide aclamar "tiempo" y no pulsa el botón, será responsable de hacer la señal claro y alto al time keeper y al juez líder. Puede decidir terminar su tiempo de competencia cuando quiera. Por ejemplo, puede parar el reloj una vez haya servido la última bebida a los jueces o, puede volver a su estación a limpiar antes de pulsar el botón. Para propósitos de puntaje, se usará el

tiempo reconocido por el time keeper o el juez líder.

El rango de tiempo máximo (sin penalidad) para la presentación es de 6/10 minutos. No se penalizará ni premiará por terminar antes de tiempo.

7.7 COMUNICACION TRAS EL TIEMPO DE COMPETICION

El competidor no puede seguir hablando al jurado una vez el tiempo haya finalizado. Lo que diga después, no se tendrá en cuenta para la puntuación final. Se puede hablar con el Maestro de Ceremonias una vez el tiempo haya concluido; sin embargo, los jueces no lo tomarán en cuenta para el puntaje final.

7.8 PENALIDADES POR TIEMPO EXTRA

- A. Si el competidor no ha finalizado la presentación en el tiempo de competencia, puede continuar hasta que finalice.
- B. Del puntaje final, se restará un punto por segundo extra que el competidor utilice fuera del tiempo reglamentado.
- C. El máximo de puntos que se pueden deducir de una puntuación total es 60.
- D. Si algún competidor excede los 11 minutos en la presentación de estación, será descalificado. Si excede 7 minutos en la barra de espirituosos, recibirá cero de parte de ambos jueces de la barra de espirituosos.

7.9 COACHING

No se permite a los entrenadores dar instrucciones desde los costados de la tarima durante el tiempo de preparación y competición. Esto puede dar lugar a descalificación. WCIGS alienta a los familiares, amigos, audiencia y otro miembros del equipo a que animen a los competidores desde fuera de la tarima. Sin embargo, no pueden ayudar al competidor de ninguna manera. (Tomar en cuenta que entrenadores, familiares o amigos no pueden estar presentes en la tarima durante la competencia).

8.0 PROBLEMAS TECNICOS

- A. El competidor puede levantar la mano aclamando "problema técnico" si cree que hay un problema técnico con alguno de los siguientes equipos proporcionados por WCE:
 - I. Máquina de espresso (electricidad, presión de vapor, error de sistema de control, falta de agua o error de drenaje)
 - II. Molino

III. Equipo eléctrico adicional (excluyendo el reloj)

IV. Equipo audiovisual (como la música o micrófono)

El coordinador de tarima parará el tiempo durante el tiempo de preparación, o lo hará el juez líder si es en el tiempo de competencia. El time keeper anotará el tiempo en el que se solicita el receso por problemas técnicos. El juez líder será responsable de que el time keeper haga la anotación correcta.

- B. Si el director del evento o el juez líder acuerdan que hay un problema técnico que se puede resolver fácilmente, decidirán el tiempo apropiado que sumar al competidor. Una vez el técnico haya resuelto el problema, se reanudará el tiempo de competencia.
- C. Si el problema técnico no se puede resolver en poco tiempo, el director del evento y el juez líder decidirán si el competidor espera a continuar su presentación, o si cancelan la presentación para comenzar de nuevo a otra hora.
- D. Si el competidor debe parar su tiempo de competencia, él junto con el director del evento y el juez líder, programarán un nuevo horario para comenzar la presentación de nuevo.
- E. Si se concluye que el error técnico es responsabilidad de un error del competidor o su equipo, el juez líder puede determinar que no se suma tiempo extra al competidor, y el tiempo de preparación o de competencia continuará de forma normal.
- F. El desconocimiento del equipo de la competencia no es razón para pedir un receso por problema técnico. No se dará tiempo extra por problemas técnicos causados por un uso inapropiado; es responsabilidad de todos los competidores el entender y dar un uso correcto al equipo de competición.
- G. Inconsistencia o variación en el grupo que requiera ajustes, solamente es justificación de receso por problemas técnicos durante el tiempo de preparación.

9.0 OBSTRUCCIONES

Si alguna persona como voluntarios, jueces, miembros de la audiencia o fotógrafos presentan una inconveniencia para el competidor, a éste se le otorgará tiempo extra. El juez líder será responsable de supervisar esta situación y decidirá cuánto tiempo adicional le será otorgado al competidor.

9.1 ACCESORIOS OLVIDADOS

- A. Si a un competidor se le ha olvidado algún elemento de su equipo o accesorio durante su tiempo de preparación, puede salir de la estación para conseguir los mismos; sin embargo, su tiempo de preparación no parará.
- B. Si a un competidor se le ha olvidado algún elemento de su equipo o accesorio durante su tiempo de competencia, debe informar al juez líder y salir a

recuperarlo, pero el tiempo no parará.

- C. Ni los runners, familiares, amigos o miembros del equipo podrán entregar estos objetos olvidados al competidor.

10.0 LIMPIEZA

Una vez el competidor ha finalizado su tiempo, debe limpiar su estación. Si usó un carrito, un runner se lo traerá a la estación para que el competidor lo cargue. Si el competidor utilizó su propio equipo eléctrico, el runner puede ayudarle a retirarlo de la estación. Cada competidor es responsable de retirar su equipo personal y limpiar correctamente la estación. Los jueces no evalúan el tiempo de limpieza.

11.0 POST COMPETENCIA

11.1 PUNTUACION

11.1.1 Puntuación Oficial de WCIGS

Los responsables de la puntuación de WCIGS se encargarán de sumar los puntos y mantener la hoja de puntaje de forma confidencial.

11.1.2 Puntuación total del Competidor

La puntuación total se calcula sumando el total de la barra de espirituosos, técnico/visual, y hojas de sabor de la ronda preliminar, y técnico/visual y hoja de sabor de la ronda final, incluyendo cualquier penalidad de tiempo que se haya restado del total. Favor tener en cuenta que la hoja de puntaje del juez líder no indica la puntuación total del competidor.

11.1.3 Empates

Si hay un empate entre dos o más competidores, el que tenga la mayor puntuación en la sección "Balance y combinación de sabores" ganará el empate frente a los competidores con la misma puntuación general.

Si los competidores empatados tienen la misma puntuación en la sección "Balance y combinación de sabores", ganará el que tenga la mayor puntuación en la sección "Impresión general del sabor de la bebida".

12.2 RETROALIMENTACION

Tras la ceremonia de premiación, los competidores tendrán la oportunidad de repasar sus hojas de puntuación con los jueces.

No se permitirá a los competidores quedarse con su hoja de puntuación antes de que el

oficial de la competencia la escanee. Antes o durante la WCIGS, se notificará a los competidores y jueces sobre el horario. Solo se podrá revisar la hoja de puntuación dentro del horario establecido.

13.0 PROTESTAS DEL COMPETIDOR Y RECLAMOS

13.1 PROBLEMAS RELACIONADOS CON EL COMPETIDOR

13.1.1 Protestas

Si un competidor tiene alguna protesta hacia la WCIGS durante la competencia, debe contactar al director del evento. Él determinará si el problema puede resolverse in-situ durante la WCIGS, o si requiere de un reclamo por escrito tras la celebración de la WCIGS.

Si el director de la WCIGS decide que el problema se puede resolver in-situ, éste contactará a las partes involucradas para asegurarse una representación justa. El problema del competidor se discutirá y se tomará una decisión en conjunto, in-situ, entre el organizador del evento del WCE y el representante del Comité de Operaciones del WCE presente en el lugar. El director del evento de WCE informará al competidor sobre la decisión tomada.

13.1.2 Reclamo

Si el competidor tiene una queja que no puede resolverse in-situ o si desea hacer un reclamo sobre una decisión tomada in-situ, el director del evento de WCE le pedirá enviar su reclamo o queja formal por escrito al Comité de Operaciones de Competencia. La decisión tomada por este comité es definitiva.

La carta debe incluir lo siguiente:

- 1) Nombre del competidor
- 2) Fecha
- 3) Explicación clara y concisa de la queja
- 4) Referencias de fecha y hora (si aplican)
- 5) Comentarios del competidor y sugerencia de solución
- 6) Partes involucradas
- 7) Información de contacto del competidor

Cualquier queja o reclamo que no incluya esta información no será tomada en cuenta. El

competidor debe enviar esta carta al director del evento de WCE vía correo electrónico dentro de las 24 horas después del incidente o de la información sobre la decisión tomada al respecto.

13.1.3 Quejas revisadas por la Junta de Asesoría de WCE

La Junta de Asesoría de WCE revisará quejas y reclamos por escrito dentro de los 30 días después de la recepción de la carta. El Director del Comité de Operaciones de Competencias de WCE contactará al competidor vía correo electrónico con la decisión final.

13.2 PROBLEMAS RELACIONADOS CON LOS JUECES TRAS REVISAR LAS HOJAS DE PUNTUACION

13.2.1 Protestas

Si un competidor no está de acuerdo con la puntuación que le hayan dado uno o más jueces, puede tener una reunión con el juez líder y/o uno o varios representantes del Comité de Operaciones de Competencias de WCE durante el tiempo de retroalimentación para explicar su queja. El juez líder expondrá la situación al resto de jueces in-situ, junto a dos representantes del Comité de Jueces de WCE. Este Comité tomará la decisión in-situ y uno de sus representantes informará al competidor de la decisión tomada.

13.2.2 Reclamo

Si el competidor no está de acuerdo con la decisión, puede enviar un reclamo por escrito al Comité de Operaciones de Competencias de WCE. La decisión tomada por este comité es definitiva.

La carta debe incluir lo siguiente:

- 1) Nombre del competidor
- 2) Fecha
- 3) Explicación clara y concisa de la queja
- 4) Referencias de fecha y hora (si aplican)
- 5) Comentarios del competidor y sugerencia de solución
- 6) Partes involucradas
- 7) Información de contacto del competidor

Cualquier queja o reclamo que no incluya esta información no será tomada en cuenta. El

competidor debe enviar esta carta al director del evento de WCE vía correo electrónico dentro de las 24 horas después del incidente o de la información sobre la decisión tomada al respecto.

13.2.3 Quejas revisadas por la Junta de Asesoría de WCE

La Junta de Asesoría de WCE revisará quejas y reclamos por escrito dentro de los 30 días después de la recepción de la carta. El Director del Comité de Operaciones de Competencias de WCE contactará al competidor vía correo electrónico con la decisión final.

14.0 CRITERIO DE JUICIO

14.1 AREA DE COMPETENCIA

El juez técnico/visual evaluará la limpieza del área de competencia al comienzo y final del tiempo de presentación y también el modo de trabajo y organización en el área.

14.2 EVALUACION DE SABOR

Se sumarán puntos por el sabor de cada bebida. Los competidores tendrán que esforzarse para combinar café con otros ingredientes para crear una bebida de calidad a base de café y una bebida alcohólica. El café puede que no sea el sabor predominante de la bebida final, pero debe identificarse claramente. El competidor debe explicar verbalmente a los jueces el por qué eligió ese café en específico, el perfil del café, la estructura de la bebida, los elementos de mayor sabor, los ingredientes utilizados en la bebida original, y la filosofía detrás de cada bebida presentada.

14.3 PRESENTACION DE LA BEBIDA

Se sumarán puntos basados en la presentación visual de la bebida.

14.4 HABILIDADES TECNICAS

Se sumarán puntos basados en el conocimiento y habilidades técnicas del competidor.

14.5 PRESENTACION

Se sumarán puntos basados en la impresión general del competidor, sus habilidades, talento y presentación tanto de la bebida como personal.

15.0 PROCEDIMIENTO DE EVALUACION VISUAL

A continuación daremos una explicación de la hoja de puntuación visual/técnica. A cada competidor lo evaluará un juez técnico.

15.1 ESCALA DE EVALUACION

Hay dos tipos de puntos: los puntos Sí/No, y los puntos numéricos (0-6). Las escalas de evaluación son las mismas para ambos jueces de sabor.

Si=1 No=0

Inaceptable = 0 - Aceptable = 1 - Promedio = 2 - Bien = 3 - Muy bien = 4 Excelente = 5 - Extraordinario = 6

Puntos Si/No

Se recibe un punto si la puntuación recibida en esa sección es un Sí. Cero puntos si es un No

Puntos numéricos

Los puntos están en el rango de 0 a 6. El medio punto está permitido en el rango de 1 al 6. Se anima a los jueces a que utilicen el rango entero de puntos. Los números bajos indican una presentación más pobre y los altos indican una mejor presentación. Algunas secciones puntúan más alto ya que se multiplican por 2 ó 4.

15.2 BARRA PRELIMINAR DE ESPIRITUOSOS – EVALUACION VISUAL Y DE SABOR

	Nombre de la bebida:	Comentarios
Puntos		
Balance y combinación de sabores (0-6 pts) ×2		
Creatividad (0-6 pts) ×2		
Impresión general (0-6 pts) ×2		
TOTAL (0-36 pts)		
Impresión profesional (0-6 pts) ×4		Comentarios
TOTAL (0-24 pts)		

15.2.1 Balance y combinación de sabores

Los jueces evaluarán cómo se mezclan los sabores y si están balanceados en la bebida. Puntuarán basados en cómo los sabores del café, la bebida alcohólica y los diferentes ingredientes se complementan. La combinación debe complementar la bebida alcohólica elegida, además de crear una experiencia de sabor interesante. Tanto el sabor del café como el de la bebida alcohólica deben identificarse fácilmente en la bebida. Los jueces seguirán las instrucciones de cómo probar la bebida si se les facilitan.

15.2.2 Creatividad

Los jueces buscan originalidad en la combinación de ingredientes, métodos y presentación. Se evaluará la creatividad de los competidores basados en la originalidad del concepto y cualquier método nuevo, técnica, o ingrediente utilizado en la preparación o presentación de la bebida.

15.2.3 Impresión general

Desde una perspectiva sensorial, ¿es atractiva la bebida? ¿Es una bebida que volverías a comprar si estuvieras en un bar o cafetería, por ejemplo? Evaluación de la apariencia y atractivo de la bebida, incluyendo pero no limitando a vajilla, loza, accesorios y la propia bebida. También buscarán una sensación bucal placentera y una experiencia sensorial gratificante en esta categoría.

15.2.4 Impresión profesional

La presentación del competidor incluye cómo se proyectan ante los jueces y un impacto general. Se tomarán en cuenta cosas como la higiene durante la presentación y habilidades de hospitalidad. Estas últimas incluyen habilidades de servicio, amabilidad, personalidad, lenguaje corporal, profesionalismo y entonación al servir a los jueces. Esto incluye el cómo demuestra habilidades de bartender invitando a los clientes a la creación de la bebida. La evaluación incluirá seguridad, talento, y el estilo que demuestren cuando presenten la bebida.

15.3 PRESENTACION PRELIMINAR DE ESTACION - EVALUACION TECNICA/VISUAL

	Bebida original caliente	Bebida original fría	Comentarios
Puntos			
Creatividad visual (0-6 pts) ×2			
Atractivo visual general (0-6 pts) ×2			
Presentación general (0-6 pts) ×2			
TOTAL POR BEBIDA (0-36 pts)			
Estación organizada y limpia al comienzo (0-6 pts)			Comentarios
Filtrado de café profesional (0-6 pts) ×2			
Espirituosos preparados profesionalmente (0-6 pts)			
Uso profesional del ingrediente (0-6 pts)			
Presentación profesional (0-6 pts) ×2			
Higiene general durante la presentación (0-6 pts)			
TOTAL (0-48 pts)			

15.3.1 Creatividad visual

El juez revisará ambas bebidas. Buscará originalidad en la estética. Tendrá en cuenta la consistencia entre las dos bebidas cuando evalúe la creatividad visual.

15.3.2 Atractivo visual general

Desde una perspectiva visual, qué tentadora y atractiva es la bebida. Su aspecto visual, ¿comprarías esa bebida y la probarías si estuvieras en un bar o cafetería?

15.3.3 Presentación general

Visualmente, qué tentadora es la presentación de esta bebida. Esto incluye cómo el competidor demuestra sus habilidades de bartender invitando a los clientes a participar en la creación de la bebida. La evaluación incluye la seguridad, talento, y estilo con el que presentan las bebidas.

15.3.4 Estación organizada y limpia al comienzo

- A. La limpieza y organización del área de trabajo del competidor (mesa de trabajo, mesa de preparación, sobre máquina) se evaluarán en una escala del 0 al 6. Si el área está desordenada, se podrá puntuar un 0.
- B. Se permite tener un monto pequeño de granos de café alrededor del molino. Se puede trabajar, por lo que no se puntuará cero a causa de estos granos.
- C. Verificar la habilidad del competidor para organizar el área de trabajo de una forma práctica y eficiente.
- D. Los competidores pueden tener "galletas" en los porta filtros al comienzo de su tiempo de competencia. Esto no contará negativamente.

15.3.5 Café filtrado profesionalmente (multiplica $\times 2$)

Los competidores pueden utilizar cualquier método del filtrado y los jueces deben estar familiarizados con estos métodos. El conocimiento del café seleccionado y su frescura, la molienda y dosificación consistente, desecho de café, tiempo de extracción, tiempo de filtrado, equipos de filtrado, etc. serán tenidos en cuenta.

15.3.6 Espirituosos preparados profesionalmente

Se puede usar cualquier método para preparar cocteles, batir o mezclar, pero los jueces será más favorables si los ingredientes se miden, vierten y mezclan en la estación.

Se sumarán puntos por creatividad, buen manejo y precisión de: mezclado o batido, medida de bebidas alcohólicas e ingredientes, vertido en la bebida. No se podrá poner hielo en los vasos antes de que comience el tiempo de presentación. Derrames, goteos, fallos o incidentes con la bebida se penalizarán de acuerdo a la gravedad.

15.3.7 Uso profesional de los ingredientes

El competidor puede demostrar su profesionalidad en el uso de ingredientes de las siguientes formas:

- en la elección de su ingrediente: lo que aporta al balance de sabor general y estilo
- en la calidad o tipo de ingredientes que eligió
- en la manera en la que prepara el ingrediente (Ej: se verá con mejores ojos si aderezos, crema, o cualquier ingrediente fresco se prepara durante el tiempo de presentación.)

15.3.8 Presentación profesional (multiplica × 2)

Las habilidades de hospitalidad también se tomarán en cuenta incluyendo habilidades de servicio, talento, personalidad, lenguaje corporal, profesionalismo y temple que demuestre en su servicio a los jueces.

15.3.9 Higiene general durante la presentación

El juez determinará esta puntuación basado en la higiene durante la presentación completa.

15.4 FINALES - EVALUACION TECNICO/VISUAL

Se evaluará a los competidores utilizando el mismo protocolo que en la evaluación técnico/visual de la ronda preliminar en estación, aunque no se puntuarán la creatividad visual y atractivo visual general en los cafés irlandeses.

	Café irlandés	Bebida original	Comentarios
Puntos			
Separación de color (café y crema) (0-6 pts) ×2		X	
Apariencia exterior (0-6 pts) ×2		X	
Presentación general (0-6 pts) ×2			
Creatividad visual (0-6 pts) ×2	X		
Atractivo visual general (0-6 pts) ×2	X		
TOTAL POR BEBIDA	(36pts)	(36pts)	
Espacio de trabajo organizado y limpio al comienzo (0-6 pts)			Comentarios
Café filtrado profesionalmente (0-6 pts) ×2			

Espirituosos preparados profesionalmente (0-6 pts)	
Uso de ingredientes profesional (0-6 pts)	
Presentación profesional (0-6 pts) ×2	
Higiene general durante la presentación (0-6 pts)	
TOTAL (0-48 pts)	

15.4.1 Separación de color

Este punto se refiere a la separación entre el café y la crema en el café irlandés. Una marca perfecta será premiada si hay una línea perfecta no difusa entre la crema blanca limpia y el café oscuro. Se puntuará cero si la crema se mezcla del todo con el café.

15.4.2 Apariencia exterior

Se premiará esta sección si la superficie del café irlandés presenta una crema pura y blanca sin manchas de café, sin burbujas y con brillo.

16.0 PROCEDIMIENTO DE EVALUACION DE SABOR

A continuación se explica la hoja de puntuación de sabor. A cada competidor lo evaluarán dos jueces de sabor.

Se pide a los jueces probar la suficiente cantidad de la bebida para poder apreciarla en su totalidad, pero debido al componente alcohólico, deben limitar su ingesta. Los jueces intentarán seguir las instrucciones de cómo tomar la bebida, aunque los competidores deben ser conscientes de la situación de los jueces y evitar la necesidad de consumir grandes cantidades de alcohol. El juez líder se reserva el derecho a rechazar las instrucciones del competidor si cree que puede comprometer sus capacidades de juicio.

16.1 PUNTUACION DE EVALUACION

Hay dos tipos de puntos: los puntos Sí/No, y los puntos numéricos (0-6). Las escalas de evaluación son las mismas para ambos jueces de sabor y visual.

Si=1 No=0

Inaceptable = 0 - Aceptable = 1 - Promedio = 2 - Bien = 3 - Muy bien = 4 Excelente = 5 - Extraordinario = 6

Puntos Si/No

Se recibe un punto si la puntuación recibida en esa sección es un Sí. Cero puntos si es un No.

Puntos numéricos

Los puntos están en el rango de 0 a 6. El medio punto está permitido. Se anima a los jueces a que utilicen el rango entero de puntos (Ej: si no se ve un diseño claro se puede puntuar cero) Los números bajos indican una presentación más pobre y los altos indican una mejor presentación. Algunas secciones puntúan más alto ya que se multiplican por 2 ó 4.