



REGLAMENTO PRIMER CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS KIDS

1.0 ORGANIZACIÓN

Los organizadores del evento son las marcas Sentido de Café Colombia, Arte y Pasión Café y Jon Dech exclusivamente. Bogotá, Colombia.

2.0 DERECHOS

Toda la propiedad intelectual relacionada con el campeonato nacional de baristas Kids (Categoría Chapolas y Colinos), incluyendo este reglamento oficial y el formato de la competencia, son de propiedad de los organizadores antes mencionados. Ninguna parte de este documento puede ser usada ni reproducida sin el permiso expreso de las tres marcas.

3.0 CAMPEONATO DE 2017

El primer campeonato nacional de baristas Kids de 2017 tendrá lugar en el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos SENA. Cra 30 # 15 – 53, Bogotá, Colombia.

4.0 PARTICIPANTES

4.1 CALIFICACIONES

4.1.1 Requisito de Edad

Los competidores de la categoría Chapolas deben tener entre 5 y 8 años de edad y categoría Colinos entre 9 y 12 años en el momento de la competencia.

4.1.2 Nacionalidad

4.1.1. Los competidores deben ser ciudadanos colombianos.

4.1.2. Gastos. Las empresas participantes deben cubrir 100% los gastos de alimentación, hospedaje, tiquetes, uniforme, entre otros, de los competidores. A su vez, los responsables de los competidores deberán asumir sus propios gastos relacionados con la competencia, incluyendo pero no limitados a: necesidades adicionales de viaje y hotel, suministros e ingredientes, transporte local y personal adicional. Los organizadores no son responsables de ninguno de los gastos del competidor. Si un competidor no



puede atender estos gastos, es su responsabilidad encontrar un patrocinador o un tercero para cubrir estos.

4.1.3. Preguntas del Competidor.

Todos los responsables de los competidores deben leer y entender estas reglas y la dinámica de evaluación. No habrá ayuda ni excepción para los responsables de los competidores que reclamen no entender el reglamento. Para responder preguntas deberán escribir al correo sentidodecafe@gmail.com o comunicarse con alguno de los organizadores.

Todos los documentos del campeonato nacional de baristas kids, serán enviados al correo de los inscritos y publicados a través de la página en facebook: **Sentido de Café Colombia**. Los competidores también tendrán la oportunidad de hacer preguntas durante el previo reconocimiento de las máquinas en el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos el día 08 de Septiembre del presente año.

4.1.4. Juzgamiento. Los competidores serán juzgados por campeones nacionales de baristas quienes tienen la experiencia y habilidad de juzgar cualquiera de las dos categorías.

4.1.7 Conflictos de Interés.

En este evento no existen los conflictos de interés, debido a la misma dinámica del concurso.

5.0 SOLICITUD.

5.1 FORMATO DE REGISTRO DEL COMPETIDOR.

Los competidores deben diligenciar el formato de registro como competidor para el primer campeonato nacional de baristas Kids. El link será publicado en la página de facebook: **Sentido de Café Colombia** a través de redes sociales. La inscripción para participar en el campeonato nacional de baristas KIDS tiene un valor que deberá ser consignado según parámetros de pagos y la copia deberá ser enviada al correo: sentidodecafe@gmail.com.

5.2 ÚLTIMA FECHA PARA HACER LA SOLICITUD

Los competidores deben hacer la inscripción y pago antes de la fecha establecida por los organizadores. El evento se llevará a cabo el Sábado 9 de Septiembre 2017



en Bogotá, Colombia, en el salón Arrayanes del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos SENA, ubicado en la carrera 30 # 15 – 53.

6.0 TÉRMINOS Y CONDICIONES

Al presentar un formato de registro de competidor al primer campeonato nacional de baristas Kids, los competidores y sus responsables reconocen que entienden los siguientes términos y condiciones: (Por favor tener en cuenta que estos términos y condiciones incluyen responsabilidades individuales y requisitos de representación impuestos sobre el ganador del campeonato nacional de baristas Kids).

- A. El ganador del campeonato nacional de baristas Kids es un representante de toda la nación. Colombia.
- B. Al entrar en el primer campeonato nacional de baristas Kids y a cambio de la oportunidad de ganar, cada responsable del competidor reconoce que:
 - i. Permitirá a los organizadores y empresas patrocinadoras usar el nombre del competidor y la imagen en cualquier formato, sin costo para fines de promoción.
 - ii. Sin limitar la generalidad de la cláusula (a), los formatos a que se refiere la cláusula (a) pueden incluir: medios fotográficos, video, impresión, Internet o cualquier medio electrónico.
- C. Cada competidor debe leer y someterse al documento de Código de Conducta del Competidor.
- D. El ganador del campeonato nacional de baristas Kids debe leer y someterse al Código de Conducta del Campeón (esto en compañía de su coach).

7.0 APLICACIÓN DE LAS REGLAS Y REGULACIONES.

Los organizadores emplearán este reglamento durante toda la competencia. Si un competidor viola una o más de estas reglas establecidas, puede ser automáticamente descalificado de la competencia, salvo cuando las reglas designen una aplicación o consecuencia específicas. Si un juez u organizador de la competencia causa la violación de una o más de estas reglas, el responsable del competidor puede presentar una apelación, de acuerdo con el proceso detallado en la sección “Protesta y Apelaciones del Competidor”.



8.0 RESUMEN DE LA COMPETENCIA.

- A. La competencia se divide en dos categorías: Chapolas (Niños y niñas entre los 5 y 8 años) y Colinos (Niños entre los 9 a 12 años).
- B. La categoría Chapolas participara en filtrados (método único: Dripper o V60). Todos los niños participan con el mismo café (patrocinador oficial Oscar – Apis, Risaralda). Previo a la competencia será entregada media libra de café a cada competidor para su respectivo entrenamiento.
- C. Cada ronda es eliminatoria (participan 3 competidores en consecutivo, aplica para las dos categorías).
- D. Durante cada ronda los competidores serán evaluados por tres (3) jueces sensoriales. Estos probaran las 3 tazas servidas y elegirán al conteo 1,2 y 3 la taza que cumpla con los parámetros de evaluación que exige la competencia.
- E. Para la categoría de chapolas todos los competidores tendrán los mismos elementos de trabajo (Máquina de espresso, molino, jarras (20 oz y 12 oz), toallas, etc.). Los competidores solo texturizan la leche. Habrá un barista mayor de edad encargado de la preparación de los espressos.
- F. Los competidores tendrán 5 minutos de alistamiento, 15 minutos de preparación y 5 minutos para dejar organizado su espacio de competencia.
- G. Los competidores estarán limitados a utilizar únicamente el café en grano entregado por los organizadores.
- H. Los competidores pueden producir tantas bebidas como quieran durante su tiempo de competencia. Sólo las bebidas servidas a los jueces serán evaluadas.
- I. Las bebidas serán pasadas con ayuda de un mesero(a) que está a disposición del barista.



9.0 NORMAS Y DEFINICIONES

9.1. PRESENTACIÓN.

- A. Los competidores tendrán ocho 5 minutos tiempo de organización y quince minutos como tiempo de competencia para preparar y servir una taza de café.
- B. Los competidores usarán todos el mismo café en grano, la misma máquina de moler y la misma agua. Incluye también los recipientes estandarizados de servicio que provea la competencia. El café será puesto en la mesa ya molido y pesado según parámetros del coach del competidor, en la molienda que indique. Adicional será entregado 250 gramos de café previo al campeonato para su debido entrenamiento.
- C. Según instrucción del maestro de ceremonias, los competidores prepararán y servirán sus cafés cuando comience el tiempo de la competencia. Una vez se termine su tiempo, los competidores servirán aproximadamente 150 ml de la bebida preparada.
- D. Las bebidas de filtrados serán juzgadas al conteo según se indicó en el ítem 8.0. D.
- E. En las bebidas de arte latte se tendrán los formatos de evaluación (anexos).

9.2 CAFÉ EN GRANO

- A. El café en grano es la acumulación del producto tostado de la semilla del fruto de una planta del genero Coffea.
- B. Los cafés no pueden tener ningún aditivo, saborizante, colorante, perfume, sustancias aromáticas, líquidos, polvos, etc. de ningún tipo, adicionado en ningún punto entre el momento en que se recoge el café (la cereza) hasta cuando es extraído como bebida. Las sustancias utilizadas durante el crecimiento, cultivo y procesamiento primario del grano verde están permitidos (agua, levadura, café, derivados del café, fertilizantes, etc.).
- C. El patrocinador del café estará a cargo del suministro suficiente para los competidores antes y durante la presentación.
- F. El café será entregado en medio (Agtron 65 a 75) – todo. Lavado, calidad especial, tostado sin defectos importantes de tueste, como horneado o



quemado, no más de siete (7) días antes de la competencia. Todo el café se entrega debidamente empacado y sellado.

- G. La información del café se dará durante la competencia por el maestro de ceremonias. El (los) patrocinador (es) del café confirmará(n) la responsabilidad de confidencialidad con los organizadores.

9.3 LA BEBIDA.

Categoría Chapolas.

- A. La bebida debe ser una extracción de las partículas del grano entero del café, usando agua como solvente. Ningún otro aditivo de ninguna clase será permitido, además de aquellos contenidos dentro de las correspondientes definiciones de grano entero de café, agua para preparación, dispositivos de preparación y recipientes del servicio. Puede agregarse agua adicional ("bypass") a la bebida antes de servir para alterar la concentración.
- B. Los competidores prepararán y servirán una taza y presentarán a los 3 jueces sensoriales.
- C. Cada taza tendrá entre 100 y 350 ml.
- D. No es necesario servir la cantidad total de la bebida producida durante la preparación del café.

Categoría Colinos.

- A. Durante la competencia un barista profesional (mayor de edad) es quien preparara los espressos para la bebida de leche que entregara el competidor. Éste (el competidor) a su vez, con ayuda del coach, deberá indicar hasta donde dejara el tiempo de extracción.
- B. El competidor deberá texturizar la leche sin ningún tipo de ayuda (el coach no debe en ningún momento coger la mano del competidor, solo puede guiarlo hablándole e indicándole lo que debe hacer, y esto solo ocurre si el competidor así lo desea).
- C. El competidor deberá hacer el vertido solo. Se evaluará según formato anexo.



- D. El competidor hará el vertido donde lo desee (mesa de competición o frente al jurado), lo importante es que se sienta cómodo y seguro.
- E. Si el competidor desea hacer el cappuccino en la mesa de competición, tendrá a su disposición un(a) mesero(a) para apoyarlo en el traslado de la bebida a la mesa de los jueces. Esto con el fin de evitar accidentes durante la competencia, teniendo en cuenta la edad de los competidores.

9.4. AGUA DE LA PREPARACIÓN

- A. Los competidores podrán utilizar el agua que provee la competencia o traer su propia agua.
- B. El agua no debe contener ningún sabor o características que no sean típicas del agua limpia potable. Esto será motivo de descalificación del competidor.
- C. El agua que se proporciona estará disponible tanto a temperatura ambiente.

9.5 MÁQUINA DE MOLER

- A. Una máquina de moler es el dispositivo que muele el café de grano entero en partículas físicas más pequeñas sin cambiar la química del café, distinta de la relacionada directamente con la molienda del café (fricción, calor, etc.) y no añade ningún aditivo al café.
- B. Dentro del área de competencia y durante el tiempo de competencia, los competidores NO deben usar ninguna máquina molidora diferente a la máquina de moler entregada bajo por los organizadores.

9.6 DISPOSITIVO DE PREPARACIÓN

- A. Un dispositivo de preparación es cualquier ítem que un competidor use durante la extracción de la bebida y sea parte de la misma.
- B. Los dispositivos de preparación deben ser “manuales” por naturaleza y no pueden incluir ni contener una acción mecánica cuya energía represente fuerzas suplementarias (por ejemplo, electricidad) distintas de las siguientes excepciones:



- i. La acción mecánica impulsada con la acción manual del competidor (por ejemplo, acción manual y/o con el brazo), por gravedad, o creados por el acto de la misma preparación del café (por ejemplo, presión en máquinas al vacío, movimiento en máquinas de balance) está permitida.
 - ii. Se permiten fuentes de calor (eléctricas, magnéticas o con combustible líquido), siempre y cuando sean usadas para calentar el agua o la bebida de café y no para dar energía a ningún mecanismo adicional.
 - iii. Una máquina o mecanismo que suministre al competidor el agua de la preparación es permitida, aunque si conlleva cualquier mecanismo automatizado y/o la divide en porciones (por ejemplo, una máquina programada para dispensar una cantidad específica de agua) no puede usarse directamente en el café, por ejemplo, una máquina de entrega automática de agua podría dispensar a un contenedor pero no directamente al café.
- C. Los competidores tendrán todos los equipos aportados por los patrocinadores para las dos categorías. Los organizadores no pueden hacerse responsables de la integridad operacional o estructural de los dispositivos de preparación suministrados. Los competidores que usen esos dispositivos deberán probarlos e inspeccionarlos completamente.
- D. Los competidores pueden utilizar tantos dispositivos de preparación que quieran a fin de producir las tres preparaciones requeridas dentro del tiempo que se les da.
- E. Los dispositivos de preparación no deben agregar ninguna sustancia aditiva a la bebida.

9.7 PREPARACIÓN DEL CAFÉ

- A. La preparación del café es una taza para los 3 jueces (Aplica para las dos categorías).
- B. El “tiempo de extracción” se define como la duración del tiempo que comienza en el momento en que el agua de preparación y el café molido entran en contacto, y termina en el momento en que el competidor suspenda la preparación. La preparación para cuando la bebida extraída se ha separado completamente del lecho del café (el agua retenida dentro de la



molienda del café no se considera parte de la “bebida extraída”, o cuando el competidor ha suspendido el flujo de la bebida extraída dentro del contenedor de servicio, lo que suceda primero. El agua debido a la pre-humectación de los filtros no será considerada “agua de preparación”.

- C. En todas las rondas de competencia las bebidas serán descalificadas si el tiempo de extracción comienza antes de que inicie el tiempo de la competencia.

9.8 RECIPIENTE DE SERVICIO

- A. Un recipiente de servicio es una taza, servidor o cualquier otro recipiente donde el competidor sirve la bebida del café a los jueces.
- B. Se requiere un recipiente para la presentación del café. Éste lo provee la organización. Todos los competidores tendrán las mismas tazas para las dos categorías.
- C. Las bebidas de café deben estar servidas en una porción completa de mínimo 120 ml para los jueces.
- D. Los recipientes del Servicio no deben impartir ningún sabor ni olor.
- E. Los recipientes serán otorgados por la organización del campeonato. Todo bajo los estándares del reglamento de la WBC (150 y 235 ml).
- F. Todos los competidores participan con los recipientes otorgados por la organización, ningún competidor deberá traer recipientes externos.

10.0 ÁREA DE COMPETENCIA

Toda el área de competencia para el campeonato nacional de baristas kids constará de una estación donde los competidores tendrán:

- A. Una mesa para las máquinas: Chapolas: Una mesa soportará la máquina de agua caliente, la moladora de café patrocinada, elementos de limpieza, tazas, herramientas y accesorios suficientes para la presentación. La máquina de agua caliente y la máquina de moler no pueden ser movidas por los competidores. Colinos: Máquinas de espresso, molino, azafate, tamper, toallas de limpieza, tazas, jarras y accesorios suficientes para la presentación de los competidores.



B. Los competidores utilizarán sus mesas para preparar sus cafés.

C. Mesa de los Jueces: Los jueces estarán sentados en una mesa, situada de tal manera que impida la vista de los competidores por parte de los jueces.

11.0 MAQUINARIA, ACCESORIOS & MATERIAS PRIMAS

11.1 MÁQUINA DEL AGUA CALIENTE

Para las dos categorías, los competidores tienen a su disposición jarras cuello de ganso (anexo fichas técnicas), molino graduable, balanzas, máquina de espresso etc. Se todos los equipos se anexa ficha técnica.

Los competidores no pueden cambiar, ajustar ni reemplazar ningún elemento, ubicación o componente de la máquina del agua caliente. Cualquier cambio o ajuste hecho puede ser la base para descalificación decidida por el director de la presentación y/o el juez principal. Cualquier daño al equipo de la competencia debido a uso inadecuado o abuso es base para descalificación.

11.2 AGUA

Los competidores tienen la opción de usar el agua patrocinada o suministrar su propia agua de preparación para el caso de la categoría chapolas.

La máquina oficial patrocinada para el agua caliente será únicamente el agua patrocinada dispensada. Los competidores no tienen la opción de usar su propia agua con la máquina de agua caliente patrocinada.

El agua patrocinada será calibrada con la siguiente norma como objetivo:

Olor: Limpia/Fresca, libre de olor

Color: Color transparente

Cloro/Cloramina total: 0 (cero) mg/L

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

Dureza del Calcio: 3 granos o 51 mg/L (rango aceptable 1-5 granos o 17-85 mg/L)

Alcalinidad total: 40 mg/L (rango aceptable en o cerca de 40 mg/L) pH: 7.0 (rango aceptable entre 6.5 a 7.5)



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

11.3 MÁQUINA DE MOLER

Todos los competidores usarán la misma máquina moledora de café patrocinada y ésta, estará ubicada en la mesa del equipo para uso del competidor.

11.4 EQUIPO ELÉCTRICO ADICIONAL

Por la dinámica del campeonato, este ítem no aplica. Es decir, todos los competidores utilizarán los mismos equipos y accesorios, todo es estándar.

11.5 INSTALACIONES Y EQUIPOS SUMINISTRADOS

El área de competencia estará equipada por lo siguiente:

- Mesa del equipo (para la máquina de agua caliente y la máquina de moler y equipo adicional suministrados). Para la categoría de colinos habrá otra mesa con la máquina de espresso, molino y demás accesorios necesarios para la presentación de los cappuccinos.
- Mesa de Servicio (Mesa para los jueces).
- Máquina de agua caliente.
- Moledora de café oficial para filtrados y para espresso otra.
- Recipientes estandarizados del servicio. Tazas de 180 ml (6 oz), cónicas, de color blanco con logo del patrocinador, todo con su respectivo plato.
- Caneca de la basura y/o caneca para el compost.
- Balde para el líquido descartado.
- Cuchara de cata para degustar de la taza y agua para los jueces.



12.0 INSTRUCCIONES PARA EL COMPETIDOR ANTES DEL TIEMPO DE PREPARACIÓN

12.1 REUNIÓN DE ORIENTACIÓN A LOS COMPETIDORES

Antes de comenzar el campeonato nacional de baristas KIDS, habrá una Reunión de orientación al competidor y su coach. Esta reunión es obligatoria para todos los competidores. Durante esta reunión los organizadores harán los anuncios, explicarán el flujo de la competencia, cubrirán el programa de la competencia y serán los guías en el recorrido por el sitio donde se llevará a cabo el evento. Esta será una oportunidad para que los competidores hagan las preguntas y/o expresen sus inquietudes. Si un competidor no ha hecho planes de avance con los organizadores del evento y no asiste a la reunión de orientación, está sujeto a descalificación por los jueces principales que estén presidiendo.

12.1.1 Coach o adulto responsable.

Los competidores deben tener un coach o adulto responsable (mayor de edad), quienes deberán guiar al competidor antes, durante y después de su presentación. Se debe guiar es solo hablando, en ningún momento el coach o responsable deberá coger la mano del competidor, salvo que sea necesario por la seguridad e integridad del competidor.

12.3 LLEGUE A TIEMPO

Cada competidor deberá estar en la competencia por lo menos 30 minutos antes del tiempo de preparación programado. Cualquier competidor que no esté en el sitio al comienzo de su tiempo de competencia será descalificado.

12.4 MANTENIMIENTO DE LA ESTACIÓN

Los competidores tendrán un equipo de apoyo para organizar y limpiar las estaciones y mesas de los jueces.

12.5 EMPATES

En caso de empate, el organizador podrá pedir apoyo de un cuarto juez para realizar el desempate.



13.0 JUZGAMIENTO DEL CAMPEONATO NACIONAL PARA BARISTAS KIDS.

13.1 QUIÉN ESTÁ CERTIFICADO PARA JUZGAR.

- A. Las personas que juzguen en el campeonato nacional de baristas KIDS, deberán demostrar que entienden el reglamento, la dinámica del campeonato, y la responsabilidad con los competidores, siendo estos menores de edad.
- B. Los jueces deberán tener experiencia mínima de 2 años como barista, y tener las habilidades y destrezas necesarias para realizar en forma efectiva y consistente los juzgamientos.
- C. Los jueces deben al menos haber participado una vez en competencia nacional de baristas avalada por la WCE. Para este primer campeonato nacional barista KIDS, no es necesaria la experiencia como juez, por ser justamente el primero en esta categoría en el país.
- D. Los jueces deben participar en la sesión de calibración. La fecha será publicada 15 días antes de la competencia.
- E. Habrá un moderador durante la competencia para las dos categorías, quien estará pendiente de que la dinámica del campeonato se lleve a cabo según los parámetros de honestidad y uniformidad que deberán tener los jueces a la hora de evaluar.

13.2 METAS Y PROPÓSITOS PARA LOS JUECES

- A. Dar soporte a la profesión de barista e incentivar las nuevas generaciones.
- B. Promover especialmente el café y la excelencia del café en la taza.
- C. Ser neutral, justo y coherente al evaluar.
- D. Seleccionar la mejor taza de acuerdo a los parámetros establecidos por la WCE.

13.3 QUÉ ESTÁN BUSCANDO LOS JUECES EN LOS CAMPEONES.

Los jueces están buscando que los campeones:

- A. Prepare bebidas de café de una calidad ejemplar.
- B. Entregue un servicio al cliente maravilloso.
- C. Pueda articular la experiencia del sabor ofrecida por sus bebidas de café.
- D. Entregue una experiencia excepcional de servicio general de café.



13.4 PRINCIPALES TAREAS DE LOS JUECES:

Los jueces deben dar apoyo al competidor mediante lo siguiente:

- A. Evaluación y puntajes justos de acuerdo con el reglamento y sin sesgos ni prejuicios.
- B. Demostrar el soporte dando constantemente respuesta y siendo comprometidos (por ejemplo, sonriendo, haciendo contacto visual, respondiendo las preguntas de los competidores con entusiasmo, etc.).
- C. Mostrando respeto a los competidores y a sus antecedentes culturales.
- D. Participando en las reuniones de información obligatorias con los competidores.
- E. Siendo accesibles con el competidor después de la competencia para más comentarios.

13.5 QUÉ DEBEN ESPERAR LOS JUECES DEL COMPETIDOR

- A. Los competidores tendrán un entendimiento firme de este reglamento.
- B. La preparación, servicio y presentación estarán de acuerdo con el reglamento.
- C. Los competidores participarán dentro del tiempo de la competencia.

13.6 LO QUE DEBEN Y NO DEBEN HACER LOS JUECES ANTES DE JUZGAR

- A. Los jueces deben abstenerse de comunicarse con los competidores respecto a temas específicos sobre su servicio, café o presentación antes y durante todos los días de la competencia. Los jueces deberían siempre estimular y ser positivos en la interacción con los competidores y no evitarlos.
- B. Los jueces sensoriales deberían tratar de comer únicamente comida blanda o neutral al paladar antes de juzgar.
- C. Por favor no fumar antes de juzgar.
- D. Usar un desodorante no perfumado.
- E. No usar perfume, colonia ni loción perfumada para la barba (si aplica el caso).



13.7 COMPORTAMIENTO DEL JUEZ DURANTE LA COMPETENCIA

- A. Todos los jueces deben ser JUSTOS y HONESTOS.
- B. Todos los jueces deben ser POSITIVOS y RESPETUOSOS de todos los tiempos del competidor.
- C. Los jueces deben enfocarse únicamente en el café que están evaluando durante la presentación.
- D. Los jueces deben escuchar y enfocarse únicamente en el competidor durante la presentación.
- E. Los jueces deben estar preparados y responder activamente a muchas preguntas razonables de cualquier competidor y/o su coach.
- F. Los jueces deben abstenerse de hablar entre sí durante el proceso de evaluación.
- G. Durante todas las presentaciones, los jueces NO mirarán a los competidores preparar sus cafés, ni su evaluación sensorial se verá afectada por lo que ellos vean.

13.8 LINEAMIENTOS PARA LOS JUECES

Los jueces sensoriales deberán:

- A. Sonreír y dar la bienvenida al competidor cuando le sea presentado.
- B. Responder preguntas razonables del competidor.
- C. Sonreír y hacer contacto visual con el competidor cuando estén sirviendo las bebidas (categoría colinos).
- D. Tener cuidado para proteger su paladar evitando quemaduras del café caliente.
- E. Siempre recordar el poder psicológico y el impacto que un juez tiene en un competidor.



F. Nunca compartir una evaluación con otro juez sensorial que esté en la presentación.

G. Nunca hacer nada que pueda ser interpretado como negativo por el competidor o la audiencia.

13.9 CALIBRACIÓN MATUTINA DE LOS JUECES

El día de la competencia y previo a ésta, el grupo de jueces deberá participar en la calibración del café. Los jueces adquirirán tres bebidas de café preparado de por lo menos 150 ml cada una, preparado de distintas formas con el mismo café que será suministrado durante la competencia. Los jueces deberán probar las bebidas por lo menos 3 veces: 1. Cuando la bebida este recién servida (70°C aproximadamente). 2. Cuando la bebida este tibia (40° C aproximadamente) y 3. Finalmente cuando la bebida esta fría (25° C aproximadamente).

Los jueces al conteo de 1,2 y 3 elegirán la taza que esta balanceada. Si los 3 coinciden con una pasará a la siguiente ronda sin problema. Si un juez elige 1 y otros 2 otra, gana mayoría, pero si los 3 jueces no coinciden con ninguna taza, el maestro de ceremonias elegirá a otro juez de competencia para que realice el desempate**.

**Esto aplica tanto en calibración como en competencia.

El ejercicio de calibración es para “alistar el paladar” y practicar el uso de las tarjetas de puntaje. Los jueces pueden hablar durante este periodo y hacer preguntas en este momento.

14.0 ESCALA DE EVALUACIÓN

La escala de evaluación solo aplica para la categoría de colinos (Arte Latte).

Inaceptable: 0

Aceptable: 4 – 4.75

Promedio: 5 – 5.75

Buena: 6 – 6.75

Muy buena: 7 – 7.75

Excelente: 8 – 8.75

Extraordinaria: 9 – 10

Los jueces deberán considerar que el puntaje numérico es un código que corresponde a cada palabra descriptiva.



Los puntajes intermedios pueden ser utilizados en incrementos de 0.25 puntos, y los jueces no pueden usar incrementos de puntaje inferiores a 0.25 puntos.

14.1 COMPONENTES DEL PUNTAJE DE LA BEBIDA. (CHAPOLAS).

Aroma Sabor Gusto posterior Acidez Cuerpo Balance Generalidades Puntaje Total

14.1.1 Aroma

En términos generales, el rango de la naturaleza aromática del café corresponde al origen del café. En contraste, la *intensidad* de la naturaleza aromática generalmente tiene relación con la frescura de un café según se mida por el tiempo transcurrido entre el tostado y la preparación y dependiendo del tipo de empaque usado para brindar protección ante la humedad y el oxígeno a los granos.

14.1.2 Sabor

El sabor representa la característica principal del café, las notas “de medio rango” entre las primeras impresiones dadas por la primera aroma del café y la acidez en el gusto posterior final. Es una impresión combinada de todas las sensaciones gustativas (papilas del gusto) y las aromas retro-nasales que van de la boca a la nariz. El puntaje dado al Sabor cuenta para la intensidad, calidad y complejidad de su gusto y aroma combinados, experimentado cuando el café es sorbido dentro de la boca en forma vigorosa para que todo el paladar participe en la evaluación.

14.1.3 Gusto Posterior (after taste)

El Gusto Posterior se define como la duración de las cualidades de sabor positivo (sabor y aroma) que emanan de la parte posterior del paladar y permanecen después de que el café es expectorado o deglutido. Si el Gusto posterior se disminuye después de la experiencia de la taza (por ejemplo, astringencia o amargo), deberán darse puntajes inferiores; mientras que si el gusto posterior contribuye positivamente a la experiencia de la taza, deberán darse marcaciones más altas.

14.1.4 Acidez

La acidez se describe con frecuencia como “brillo” cuando es favorable y “agrio” cuando es desfavorable. En su mejor estado, la acidez contribuye a una viveza del café, dulzura y naturaleza de fruta fresca y se experimenta casi inmediatamente y es evaluado cuando el café se suerbe por primera vez dentro de la boca. La acidez



que es demasiado intensa o dominante puede ser desagradable, sin embargo, y una acidez excesiva puede no ser apropiada al perfil del sabor de la muestra.

El puntaje final marcado en la escala horizontal para chulear, deberá reflejar la calidad percibida por el juez para la acidez, relativa al perfil de sabor esperado, con base en características de origen y/u otros factores (grado de tostado, uso pretendido, etc...). Se invita a los jueces a vincular el origen, la variedad o la información sobre el procesamiento del café dados por el competidor respecto a lo que ha sido entregado en la taza. Las intensidades baja o alta de acidez pueden tener un buen puntaje si la calidad de la acidez es alta y funciona bien con la experiencia general de la taza.

14.1.5 Cuerpo

La calidad del cuerpo está basada en el sentido táctil del líquido en la boca, especialmente según se percibe entre la lengua y el techo de la boca. Las muestras con un cuerpo liviano o pesado pueden recibir altos puntajes con relación a la calidad del sentimiento táctil en la boca. Algunas muestras con cuerpo más alto pueden también tener un sentido placentero en la boca. Sin embargo, los cafés que se espera estén altos en cuerpo pueden recibir igualmente unos puntajes altos aunque sus rangos de intensidad sean bastante distintos. Se invita a los jueces a vincular el origen, la variedad o la información sobre el procesamiento del café dado por el competidor respecto a lo que ha sido entregado en taza.

14.1.6 Balance

La forma como trabajan conjuntamente y se complementan o contrastan entre sí los varios aspectos de Sabor, Gusto posterior, Acidez y Cuerpo de la muestra conforman el balance. Si las muestras carecen de cierto aroma o atributos de sabor o si algunos atributos son excesivos, el puntaje del Balance sería reducido.

14.1.7 Generalidades El aspecto del puntaje “general” pretende reflejar la calificación holísticamente integrada de la muestra, según sea percibida por el juez individual. Una muestra con muchos aspectos altamente placenteros, pero que no “sume lo suficiente” podría recibir una calificación inferior. Un café que haya cumplido las expectativas en cuanto a su naturaleza y que haya reflejado unas cualidades particulares de sabor original recibiría un alto puntaje. Un ejemplo de las características preferidas no totalmente reflejadas en el puntaje individual de los atributos individuales podría recibir un puntaje aún mayor. Este es el paso donde los jueces hacen su avalúo personal.



15.0 PROTOCOLO PARA LA EVALUACIÓN DE LA TAZA

- A. Tan pronto como la bebida del café sea servida finalmente, los jueces deberán evaluar el componente de aroma. Es importante evaluar ésta tan pronto como sea posible porque la intensidad del aroma bajará en la medida en que la temperatura de la bebida decline.
- B. Cuando la muestra se haya enfriado a 70°C, la evaluación del café debe comenzar. El café se aspira dentro de la boca, bien mediante un sorbo directo del recipiente de servicio o usando una cuchara, de tal manera que cubra el máximo del área posible, especialmente la lengua y el paladar superior. Porque los vapores retro-nasales están en su máxima intensidad a estas temperaturas elevadas, el sabor y el gusto posterior se califican en este punto.
- C. En la medida en que el café continúa enfriándose, sigue tomándose a sorbos del recipiente de servicio o usando una cuchara para evaluar la Acidez, el Cuerpo y el Balance. El Balance es la evaluación de quien toma de la taza sobre qué tan bien encajan el Sabor, Gusto posterior, Acidez y Cuerpo conjuntamente en una combinación sinérgica.
- D. La evaluación del juez para los diferentes componentes se hace a tres temperaturas diferentes en la medida en que se enfría la muestra:
 - ☛ “Caliente” que se define como en aproximadamente 70°C
 - ☛ “Tibia” que se define como en aproximadamente 40°C
 - ☛ “Fría” que se define como entre 25 y 30°C
- E. Los jueces deberán indicar claramente un punto de referencia en el formato marcado con una marca para evaluar la taza para cada una de las 3 muestras; “Caliente”, “Tibio” y “Frío”. Esto puede hacerse usando las letras H, W, C o colocando una marca o círculo en la escala y usando flechas para comunicar cómo cambió la taza a través del tiempo.
- F. La evaluación del bouquet del café deberá suspenderse cuando la muestra llegue aproximadamente a los 30°C y el puntaje general se determina por parte del juez y es dado a la muestra como “Puntos del Juez” con base en TODOS los atributos combinados. Los jueces registrarán los detalles de su evaluación sensorial en el área de notas que se entrega. Esto es para referencia y para beneficio del competidor. Los jueces deberán limitar sus notas y comentarios a aquellos desde una perspectiva de cliente o evaluación sensorial, y evitar comentarios sobre el método de preparación, técnica o



dispositivo. (Por ejemplo, “Fuertemente ácido” o “agrio” es una nota válida. “Tiempo de preparación muy largo” o “sub-extractado” NO es una nota válida).

16.0 PROTESTAS Y APELACIONES DEL COMPETIDOR

16.1 PROTESTA

16.1.1 Protesta

Si un competidor o coach tiene un problema o protesta que hacer respecto al campeonato nacional barista KIDS durante la competencia, éste deberá contactar a alguno de los organizadores del evento, quien deberá determinar si el problema puede resolverse en el sitio o si el problema requiere una apelación escrita después del campeonato.

Si el gerente del evento decide que el problema y/o protesta pueden resolverse en el sitio contactará a la parte o partes involucradas para asegurar una representación justa. El problema y/o protesta del competidor será discutido y se tomará conjuntamente una decisión, en el sitio, por parte de los organizadores del evento de campeonato y uno de ellos informará al competidor sobre la decisión.

16.1.2 Apelación

Si un competidor tiene una queja que no puede resolverse en el sitio o el competidor desea apelar una decisión hecha en el sitio, alguno de los organizadores solicitará al competidor y/o su coach presentar su queja formal y/o apelación por escrito al Correo sentidodecafe@gmail.com. Todas las decisiones tomadas por los organizadores serán finales.

La carta de queja y/o apelación debe incluir lo siguiente:

- 1) Nombre del competidor y coach.
- 2) Fecha.
- 3) Una declaración clara y concisa de la queja.
- 4) Fecha y hora de las referencias (si es aplicable).
- 5) Comentarios del competidor y solución sugerida.
- 6) Parte/Partes involucradas.
- 7) Información de contacto del competidor.



Cualquier queja y/o apelación que no incluya esta información no será tenida en cuenta. Los competidores y/o su coach deben presentar su queja y/o apelación dentro de las 24 horas siguientes al incidente de ofensa o de la decisión tomada.

16.1.3 Apelaciones revisadas por la los organizadores.

Los organizadores revisarán las quejas y/o apelaciones dentro de los 30 días siguientes al recibo de las mismas. Alguno se comunicará con el competidor por escrito a través de correo electrónico para informarle la decisión final.

Este reglamento ha sido creado, modificado y generado por los organizadores del evento.

Paola Andrea Rodríguez Mendieta	– Sentido de Café Colombia	– 3124093703
Yeimy Contreras	– Arte y Pasión Café	– 3138826518
Jhon Deivis Chiquito	– Jon Dech Café	- 3214016497

