



CAMPEONATO DE LATTE ART 2025

REGLAS Y REGLAMENTOS

OFICIALES

Redactado y aprobado por el Comité de Competiciones Maipú Cafetero
VERSIÓN 2024.12

Bases de la Competencia de Arte Latte - Maipú Cafetero 2025

1. Objetivo de la Competencia

La Competencia de Arte Latte *Maipú Cafetero 2024* busca destacar y promover la creatividad y destreza de los baristas locales en la creación de diseños sobre espresso, utilizando la leche Vaca Rebeca y el café Perú Cajamarca tostado por Café Cabra. El evento tiene como objetivo generar un espacio de aprendizaje, intercambio, celebración y promoción del café en la comuna de Maipú.

2. Participantes

- La competencia está abierta exclusivamente a residentes o trabajadores de la comuna de Maipú.
- Cada participante deberá presentar uno de los siguientes documentos al momento de su inscripción para acreditar su residencia o vínculo laboral en la comuna:
 - Certificado de residencia.
 - Contrato laboral que acredite empleo en la comuna de Maipú.
 - Cuenta de algún servicio a nombre del participante (agua, luz, etc.).
- El número máximo de participantes será de **16 competidores**.

3. Inscripción

- La inscripción tiene un costo de **\$20.000** y debe realizarse a través de [plataforma de inscripción].
- La inscripción estará abierta hasta alcanzar el cupo máximo de competidores o hasta el [fecha límite].
- La inscripción no será válida hasta que se presente la documentación requerida para verificar la residencia o vínculo laboral en la comuna de Maipú.

4. Detalles del Evento

- **Fecha del evento:** 11 de enero de 2024.
- **Hora:** La competencia se llevará a cabo de **17:00 a 19:00 horas**.
- **Lugar:** Teatro Municipal de Maipú.
- **Reconocimiento de la máquina:** De **15:00 a 16:00 horas**.
- **Leche utilizada:** Vaca Rebeca.
- **Café utilizado:** Perú Cajamarca tostado por Café Cabra.
- **Máquina de espresso:** La competencia se llevará a cabo en una máquina **Marzocco de 3 grupos**, en la cual Marco Hidalgo se encargará de extraer los espressos para los competidores.

5. Formato de Competencia

La competencia se realizará bajo un formato de eliminación directa, con las siguientes rondas:

- **Octavos de final:** Ronda de eliminación directa.
- **Cuartos de final:** Ronda de eliminación directa.
- **Semifinales:** Mejor de 3.
- **Final:** Mejor de 3.

6. Diseño de las Rondas

Los participantes deberán realizar los siguientes diseños en cada ronda:

- **Primera ronda (Octavos de final):** Corazón.
- **Segunda ronda (Cuartos de final):** Tulipán de 4 elementos.
- **Semifinal (Mejor de 3):**
 - 1er diseño: Corazón.
 - 2do diseño: Tulipán de 4 elementos.
 - 3er diseño: Roseta de **mínimo 7 pétalos** por lado.
- **Gran Final (Mejor de 3):**
 - Diseño libre (participante puede elegir el diseño).
 - Tulipán de 4 elementos.
 - Roseta.

7. Tazas y Equipos

- Los diseños deben realizarse en tazas de **200 a 300 ml**.
- La máquina será una **Marzocco de 3 grupos**, con los espressos extraídos por Marco Hidalgo.
- Los participantes podrán utilizar sus propias jarras, la leche y el café serán proporcionados.

8. Criterios de Evaluación

El jurado evaluará a los participantes según los siguientes criterios:

- **Contraste (0-10 puntos):** Claridad del diseño, contraste entre la leche y el café dos colores permitidos.
Calidad de la espuma (0-10 puntos): Textura y consistencia de la leche vaporizada.
- **Simetría (0-10 puntos):** El diseño debe estar perfectamente centrado y simétrico, y la taza debe estar posicionada correctamente con el asa a la derecha de los jueces (en caso de estar al lado opuesto el diseño será descalificado.)
- **Cumplimiento del diseño (0-10 puntos):** El diseño debe ajustarse estrictamente a lo que se pide para cada ronda. No se aceptarán variaciones ni cambios de diseño en la ronda especificada.

9. Normas de la Competencia

- **Descalificación inmediata:** Si un participante no cumple con el diseño solicitado en cada ronda (ya sea por menos o más elementos de los requeridos o por no lograr el diseño en absoluto), será descalificado , a excepción de la rosetta que se permiten mas elementos, pero no menos de los indicados.
- Si ambos competidores de una ronda no cumplen con los criterios de diseño, el diseño deberá repetirse. En caso de no lograrlo por segunda vez, el juez líder decidirá un nuevo diseño.
- Los participantes deberán realizar las bebidas texturizando solo una vez, el texturizar una segunda vez es causal de descalificación
- El espresso puede ser dos tazas simple o una taza doble, el barista debe indicar antes, de lo contrario siempre será doble

- Los jueces son: **Diego Moresco (juez líder), Aldo Pozo y Matías Faundez.**

10. Premios

Los ganadores recibirán los siguientes premios:

- **1er lugar:**
 - Jarra Barista SPACE personalizada Moresking
 - Hervidor Inteligente Mouvoir Swan
 - Trofeo "Primer Lugar".
- **2do lugar:**
 - Bolsa de 2 cuartos de **Café Cabra**.
 - Polera Ilustracion cafetera EFNART
- **3er lugar:**
 - 1 cuarto de **Café Cabra**.

11. Condiciones y Regulaciones

- El evento se llevará a cabo en el **Teatro Municipal de Maipú**.
- Los participantes deben presentarse a la competencia puntualmente.
- Las bases y los detalles de la competencia pueden ser modificados por motivos operacionales.
- La participación en la competencia implica la aceptación total de estas bases y la difusión de las imágenes que se puedan obtener en esta.

12. Contacto

Para más información o consultas, puedes contactar con el comité organizador de *Maipú Cafetero 2024* a través de:

- **Email:** contacto@maipucaftero.cl