



CAMPEONATO DE FILTRADO MAIPÚ CAFETERO 2025 REGLAS Y REGLAMENTOS OFICIALES

Redactado y aprobado por el Comité de Competiciones Maipú Cafetero

VERSIÓN 2024.12

1.0 PARTICIPACIÓN

1.1 Calificación:

La Competencia de Filtrado estará abierta a un máximo de 8 concursantes. La inscripción será por orden de llegada y será creada por la directiva de Maipú Cafetero. Un concursante podrá inscribirse en la competencia siempre que resida y/o trabaje en la comuna de Maipú.

1.2 Inscripción y aranceles de los competidores:

Los competidores que califiquen para competir accederán al correo electrónico para obtener información de inscripción a través del sitio web de Maipú Cafetero.

La inscripción de los competidores no estará completa hasta que los competidores hayan pagado su inscripción y completado el formulario de inscripción, cuyo valor es de \$20.000 CLP. La inscripción de los competidores pertenece al competidor que figura en el formulario de inscripción.

Las inscripciones no son reembolsables ni transferibles.

2.0 NORMAS Y DEFINICIONES

2.1 COMPETENCIA DE FILTRADO

- a. La Competencia de Filtrado se realizará en una sola ronda en el transcurso de dos horas.
- b. Los competidores tendrán 5 minutos de tiempo de preparación y 7 minutos de tiempo de competencia para presentar, preparar y servir 3 tazas de café, preparadas en un solo recipiente, y servidas a 3 jueces sensoriales. Al final, tendrán 3 minutos para desarmar/desmontar.
- c. En la Competencia de Filtrado, los competidores utilizarán el café proporcionado por los organizadores del evento y tendrán 7 minutos de Tiempo de Competencia para preparar y servir sus bebidas con una presentación que mejore la experiencia del café.
- d. Los competidores pueden producir tantas bebidas como deseen durante su tiempo de competencia. Solo se evaluarán las bebidas servidas a los jueces.
- e. Los competidores serán evaluados mediante evaluación sensorial y de presentación de acuerdo con los protocolos de evaluación predeterminados de los organizadores del evento (consulte la sección correspondiente a continuación).

2.2 CAFÉ EN GRANO

- a. El café en grano es la acumulación de producto tostado de la semilla del fruto de una planta del género Coffea.
- b. Para los fines de esta competencia, no se pueden agregar aditivos de ningún tipo al café después de que alcance la etapa de “café verde”, es decir, semillas del género Coffea, secadas como parte del proceso posterior a la cosecha y libres de todas las capas del pericarpio. Esto incluye la exposición a sustancias aromáticas, saborizantes, perfumes, líquidos, polvos, etc.
- c. Se permitirá el café molido antes del horario de la competencia. Se aplican las mismas reglas con respecto a los aditivos.
- d. Se puede solicitar a los competidores que proporcionen un mínimo de 1 a 2 libras de su café de competencia u otro café en grano que estén utilizando en su presentación a los organizadores de la competencia para que se prepare en grandes cantidades para la audiencia y se prepare y sirva en el bar de la US Brewers Cup.
- e. El café de servicio obligatorio patrocinado será un café de especialidad de tueste medio a medio-ligero (molido Agtron 60 a 80 en "escala gourmet"), tostado sin defectos importantes de tueste, como tostado horneado o quemado, no más de 7 días antes de la competencia. Si se proporciona más de un lote de café tostado individual, los lotes se etiquetarán de manera única o se mezclarán por completo.
- f. La información sobre el café de servicio obligatorio no se revelará hasta que concluya la ronda de semifinales. El o los patrocinadores del café obligatorio confirmarán la responsabilidad de confidencialidad con el coordinador de competencias nacionales.

2.3 LA BEBIDA

- a. La bebida debe ser una extracción de partículas de café en grano, utilizando agua como solvente. No se permitirá ningún otro aditivo de ningún tipo, aparte de los que se incluyen en las definiciones pertinentes de café en grano, agua de preparación, dispositivos de preparación y recipientes de servicio. Se puede agregar agua adicional ("bypass") a la bebida antes de servir para alterar la concentración.
- b. Se sugiere que la bebida tenga un contenido total de sólidos disueltos menor o igual a 2,00% o 20 000 ppm. Esto es para limitar la bebida al ámbito de lo que comúnmente se conoce como "café de filtro", distinto del espresso u otras categorías de bebidas extraídas con café.
- c. Los competidores prepararán y servirán 1 bebida de café en 3 tazas, 1 a cada uno de los 3 jueces sensoriales.
- d. **La bebida debe tener entre 300 y 500 ml.** Si se determina que una bebida servida en el recipiente de servicio final tiene menos de 100 ml, esa bebida (taza) en particular será descalificada y no recibirá puntaje. Durante la competencia, solo se descalificará la taza; se seguirán contando los puntajes de precisión de los descriptores de café y de evaluación del barista. Los jueces seguirán evaluando la taza servida de más o de menos para referencia del competidor.
- e. No es necesario servir toda la cantidad de bebida producida durante la preparación del café. Sin embargo, a cada juez sensorial se le debe servir finalmente al menos 100 ml de la bebida en un recipiente de servicio para evaluar.

2.4 AGUA PARA PREPARAR

- a. Los competidores deben utilizar el agua proporcionada por la competencia.
- b. El agua proporcionada estará calibrada dentro de los rangos aceptables de acuerdo con la sección a continuación.
- c. El agua proporcionada estará disponible tanto a temperatura ambiente como calentada a entre 96,0 y 98,5 °C.

2.5 MOLINILLO

- a. Un molinillo es un dispositivo que muele granos de café enteros en partículas físicas más pequeñas sin cambiar la química del café, aparte de la relacionada directamente con la molienda del café (fricción, calor, etc.), y no agrega ningún aditivo al café.
- b. La organización del evento proporcionará un molinillo (Mahlkonig EK43).
- c. Los competidores pueden usar el molinillo proporcionado por el concurso o un molinillo que hayan proporcionado ellos mismos fuera del área de competencia o antes del horario de competencia.

2.6 DISPOSITIVO DE PREPARACIÓN DE LA BEBIDA

- a. Un dispositivo de preparación de la bebida es cualquier elemento que un competidor utiliza durante la extracción de la bebida y que está involucrado en ella.
- b. Los dispositivos de preparación de la bebida deben ser de naturaleza "manual" y no pueden incluir ni implicar acción mecánica impulsada por fuerzas complementarias (es decir, electricidad) salvo las excepciones que se indican a continuación:
 - i. Se permite la acción mecánica impulsada por la acción manual del competidor (es decir, la acción de la mano y/o el brazo), por la gravedad o creada por el acto mismo de preparar el café (es decir, la presión en las cafeteras de vacío, el movimiento en las cafeteras de equilibrio).
 - ii. Se permiten fuentes de calor (eléctricas, magnéticas o combustible líquido), siempre que se utilicen para calentar el agua o la bebida de café y no para alimentar ningún mecanismo adicional.
 - iii. Se permite una máquina o mecanismo que suministre agua de preparación al competidor, aunque si implica algún mecanismo automatizado y/o de dosificación (es decir, una máquina programada para dispensar una cantidad específica de agua), no se puede utilizar directamente sobre el café. Por ejemplo, una máquina automática de suministro de agua podría dispensar en un recipiente para verter, pero no directamente en el café.
- c. Los competidores deben utilizar sus propios dispositivos de preparación. Si bien los patrocinadores pueden poner a disposición de los competidores ciertos dispositivos de preparación, los competidores son los responsables en última instancia de proporcionar sus propios dispositivos de preparación (incluidos los medios de filtración, si corresponde). Cafetero Maipú o el patrocinador no se hacen responsables de la integridad operativa o estructural de los dispositivos de preparación suministrados. Los competidores que utilicen dichos dispositivos deben probarlos e inspeccionarlos minuciosamente.
- d. Los dispositivos de preparación no pueden agregar ninguna sustancia aditiva a la bebida.

2.7 PREPARACIÓN DEL CAFÉ

- a. La preparación del café para cada juez consistirá en una sola preparación.
- b. Cada competidor con 1 dispositivo de preparación de café debe elaborar 1 preparación servida en 3 tazas iguales, **1 taza por juez con un contenido mínimo de 100ml por taza**. Eso quiere decir que tu preparación debe contener un mínimo de 300ml cómo resultante en el server, de modo que te alcance para los 3 jueces, si preparas desde 301ml a 500ml el resto no será evaluado ni de forma positiva ni negativa.
- c. El "tiempo de extracción" se define como la duración del tiempo que comienza en el momento en que el agua de preparación y los posos de café entran en contacto por primera vez y termina en el momento en que el competidor deja de preparar el café. La preparación se detiene cuando la bebida extraída se ha separado por completo del lecho de café (el agua retenida dentro de los posos de café no se considera parte

de la “bebida extraída”), o cuando el barista ha cortado el flujo de la bebida extraída hacia el recipiente de servicio, lo que ocurra primero. El agua proveniente de la humectación previa de los filtros no se considerará “agua de preparación”.

- d. En todas las rondas de competencia, las bebidas serán descalificadas si el tiempo de extracción comienza antes de que comience la hora de la competencia.

2.8 RECIPIENTE DE SERVICIO

- a. Un recipiente de servicio es una taza, un recipiente para servir o cualquier otro recipiente en el que el competidor sirve la bebida de café a los jueces. Se requiere un mínimo de 3 recipientes de servicio para el servicio.
- b. La competencia proporcionará un recipiente de servicio estandarizado con un volumen de entre 150 y 375 ml. Este recipiente se proporcionará para el servicio.
- c. Durante el servicio obligatorio, todos los competidores deben servir su café en el recipiente de servicio estandarizado para ser evaluados y considerados "servidos".
- d. Durante el servicio abierto, los competidores tendrán la opción de usar los recipientes de servicio estandarizados o recipientes de servicio de su propia disposición (ya sea una taza o en un recipiente separado junto a una taza).
- e. En el servicio abierto, a menos que se le dé al competidor instrucciones en contrario, los jueces evaluarán el aroma en cualquier recipiente en el que se sirva inicialmente el café. Si el café no se sirve inicialmente en un recipiente adecuado para beber, el juez luego verterá el café en el segundo recipiente (taza para beber) antes de evaluar todos los demás componentes del café.
- f. Se debe servir a cada juez por separado y con su propio recipiente de servicio. Si se presenta un decantador, también se debe presentar un recipiente adecuado para beber junto a él.
- g. Las bebidas de café deben servirse en una porción completa de un mínimo de 120 ml para cada juez (por ejemplo, no se pueden servir en 2 o más porciones distintas de bebida como una "bebida dividida").
- h. Para acelerar el enfriamiento después de evaluar el aroma, los jueces pueden considerar necesario decantar el café en el recipiente de servicio estandarizado. Si la bebida se decanta de esta manera, no habrá impacto en la evaluación.
- i. Los recipientes de servicio no deben impartir ningún sabor u olor.
- j. No hay restricción en cuanto al material, la forma o el tamaño de los recipientes de servicio, aunque los jueces deben poder tomarlo y beberlo directamente.
- k. Los competidores pueden servir su café en el recipiente de servicio estandarizado o en un recipiente de su elección, siempre que el recipiente tenga entre 150 y 375 ml.

3.0 ÁREA DE COMPETENCIA

3.1 El Escenario de Competencia consta de:

- a. MESA DE MÁQUINA: Una mesa servirá de soporte a la máquina de agua caliente, al molinillo de café patrocinado, accesorios de limpieza y demás herramientas y accesorios. La máquina de agua caliente y el molinillo no podrán ser movidos por los competidores.
- b. MESA DE JUECES: Los jueces estarán sentados frente al competidor y preparados para evaluar los cafés servidos y las presentaciones de los competidores.
- c. Mesa de jueces: Los jueces se sentarán uno al lado del otro en una mesa rectangular, de frente al competidor y
- d. preparados para evaluar los cafés servidos y las presentaciones de los competidores.
- e. ii. Mesa de máquinas: Una mesa servirá de soporte para la máquina de agua caliente, el molinillo de café patrocinado,
- f. accesorios de limpieza y otras herramientas y accesorios.
- g. La máquina de agua caliente y el molinillo están en una configuración técnica fija y no pueden ser movidos por los competidores.

3.2 Instalaciones y equipos provistos:

El área de competencia estará equipada con lo siguiente:

- Mesa de equipo (para máquina de agua caliente y molinillo)
- Mesa de servicio (mesa de jueces)
- Máquina(s) de agua caliente
- Molinillo(s) de café
- Cepillos de limpieza (para molinillo y mostrador)
- Bote de basura y/o compostera
- Balde para líquidos desechados

3.3 Equipo y suministros del competidor

- a. Los competidores deben traer todos los suministros necesarios para su presentación, excepto los vasos de servicio. Los competidores deben tener en cuenta los daños que puedan producirse durante el viaje y/o durante la competencia. Los competidores son responsables y están a cargo de su propio equipo y accesorios mientras estén en la competencia. Maipú Cafetero, los voluntarios y el personal del evento no son responsables de la seguridad de los artículos que se dejen en el área de competencia.
- b. Se recomienda encarecidamente a los competidores que minimicen el equipo que utilizan para la presentación y que traigan solo elementos funcionales (por ejemplo, dispositivos para preparar café, etc.). Proporcionar elementos no necesarios puede hacer que los competidores pierdan puntos en la sección "Flujo de trabajo general" de la planilla de puntaje.

- c. Si los competidores proporcionan los elementos no permitidos en las reglas a continuación durante su Servicio, recibirán un puntaje de 0 en la sección "Atención a los detalles" de la planilla de puntaje.
- d. Los competidores pueden traer los siguientes artículos opcionales:
- Sus propios dispositivos de preparación
 - Sus propios medios de filtración de café
 - Sus propias teteras
 - Equipo eléctrico adicional (máximo 2 artículos)
 - Soportes para dispositivos de preparación
 - Accesorios para dispositivos de preparación
 - Balanzas (para medir la masa)
 - Termómetros (para medir la temperatura)
 - Temporizadores (para medir el tiempo)
 - Medio de filtración de café adicional
 - Recipientes de servicio para los jueces (al menos 3 más repuestos)
 - Paños/trapos de limpieza
 - Medidor de TDS
 - Elementos visuales como elementos impresos: se pueden usar otras ayudas visuales siempre que tengan un propósito claro y no sean de naturaleza decorativa. Las ayudas visuales deben mejorar la actuación al ser claramente intencionales y aplicables a la actuación. Por ejemplo, un competidor puede proporcionar a los jueces una descripción escrita del sabor, sin embargo, los jueces solo contarán lo que se diga verbalmente durante su actuación.
- e. El concurso proporciona lo siguiente:
- Máquina de agua caliente
 - Agua para el concurso
 - Molinillo
 - Café
- f. NO se permite lo siguiente:
- Elementos de decoración de la mesa de jueces que no tengan ninguna función para el servicio de café.
 - Cualquier elemento sensorial o alimenticio, incluido el agua y el café molido, para que los jueces consuman, excepto el café preparado.
 - Si se presenta algún elemento de la lista de "no permitidos" durante la actuación de un competidor, el competidor recibirá un 0 en "Atención a los detalles".

4.0 INSTRUCCIONES PARA LOS COMPETIDORES ANTES DEL TIEMPO DE PREPARACIÓN

- a. El lunes 14 de enero, antes del inicio de Maipú Cafetero, habrá una reunión de preparación de competidores. Esta reunión es opcional, pero se recomienda a todos los competidores. La preparación de competidores, los horarios de las reuniones y los cronogramas de la competencia se comunicarán por correo electrónico. Durante esta reunión, el Gerente de Competencia, el personal del evento, los jueces principales y los directores de escena harán anuncios, explicarán el flujo de la competencia, discutirán el cronograma de la competencia y cubrirán la logística en el lugar. Se solicita a los competidores que informen al director de escena con anticipación si no pueden asistir a la reunión de competidores.

5.0 DESPUÉS DE LA COMPETENCIA: PUNTUACIÓN

5.1 Desglose de la hoja de puntuación

- a. Las hojas de puntuación del Campeonato de Filtrado Maipú Cafetero se componen de los siguientes elementos:
 - i. La evaluación del café preparado es la suma de los 7 componentes de la puntuación de la taza: aroma, sabor, regusto, acidez, sensación en boca, dulzor y general.
 - ii. La evaluación del barista es la suma de las puntuaciones de descripción de todos los componentes de la puntuación de la taza (excepto general): aroma, sabor, regusto, acidez, dulzor y sensación en boca, multiplicado por 2. También incluye las puntuaciones de atención al detalle, conocimiento del café y presentación, multiplicadas por 2.

5.2 Puntuación de la competencia

- a. La puntuación total de la competencia de cada juez sensorial se calcula sumando las puntuaciones de la evaluación del café preparado a las puntuaciones de la evaluación del barista.
- b. La puntuación final total del competidor se tabula sumando las 3 puntuaciones del servicio, una de cada uno de los tres jueces sensoriales que puntúan. Las penalizaciones por tiempo extra se restan para calcular la puntuación final del competidor.
- c. La puntuación final máxima posible de la competición es 387.
- d. El competidor con la puntuación final más alta será el ganador.

5.3 Desempate

- a. Si hay un empate entre dos o más competidores, el procedimiento para determinar la clasificación final será el siguiente:

- i. El competidor con la suma más alta de puntajes de evaluación de competidor (sin los puntajes de evaluación de café preparado) tendrá una clasificación más alta.
- ii. Si el empate persiste, el competidor con la suma más alta de puntajes de evaluación de café preparado tendrá una clasificación más alta.
- iii. Si el empate persiste, el competidor con la suma más alta de puntajes de “Precisión” tendrá una clasificación más alta.

6.0 JUZGAMIENTO

- a. Los organizadores de Maipú Cafetero proporcionarán tres jueces sensoriales, un cronometrador y un juez de sombra.

6.1 OBJETIVOS Y PROPÓSITOS DE LOS JUECES

- a. Apoyar la profesión de barista.
- b. Promover el café de especialidad y la excelencia del café en taza.
- c. Ser neutral, justo y consistente al evaluar.
- d. Seleccionar un campeón de la Competencia de Filtrado de Maipú Cafetero 2025 digno y altamente profesional.

6.2 LO QUE LOS JUECES BUSCAN EN UN CAMPEÓN DE LA BREWERS CUP

- a. Los jueces buscan un campeón que:
 - i. Prepare bebidas de café de calidad ejemplar.
 - ii. Brinde un servicio al cliente excepcional.
 - iii. Pueda articular la experiencia de sabor que ofrecen sus bebidas de café.
 - iv. Brinde una experiencia de servicio de café general excepcional.

6.3 TAREAS PRINCIPALES DE LOS JUECES DE LA COMPETENCIA DE FILTRADO:

- a. Se espera que los jueces de la Competencia de Filtrado apoyen al competidor:
 - i. Evaluando y puntuando de manera justa de acuerdo con estas reglas y sin sesgos ni prejuicios.
 - ii. Demostrando apoyo siendo constantemente receptivo y comprometido (es decir, sonriendo, manteniendo el contacto visual, respondiendo las preguntas de los competidores con entusiasmo).
 - iii. Mostrando respeto por el competidor y su origen cultural.
 - iv. Escribiendo comentarios objetivos, respetuosos y basados en las reglas en las planillas de puntuación. Los competidores recibirán sus planillas de puntuación después de la competencia.
 - v. Participando en la sesión informativa obligatoria (revisión de la planilla de puntuación) con los competidores. Estando accesibles al competidor después de la competencia para comentarios adicionales.

6.4 LO QUE LOS JUECES DEBEN ESPERAR DEL COMPETIDOR

- a. Los competidores comprenderán perfectamente estas reglas.
- b. La preparación, el servicio y la presentación se realizarán de acuerdo con estas reglas. Los competidores se desempeñarán dentro del tiempo de la competencia.

6.5 QUÉ HACER Y QUÉ NO HACER LOS JUECES ANTES DE JUZGAR

- a. Los jueces deben abstenerse de comunicarse con los competidores sobre detalles específicos de su servicio, café o presentación, antes y durante todos los días de la competencia. Los jueces siempre deben ser alentadores y positivos en las interacciones con los competidores y no evitarlos.
- b. Los jueces sensoriales deben tratar de comer solo alimentos suaves o de sabor neutro antes de juzgar. No fumar antes de juzgar.
- c. Usar desodorante, uno que no esté perfumado.
- d. No usar perfume, colonia o loción para después de afeitarse perfumada.

6.6 COMPORTAMIENTO DE LOS JUECES DURANTE LA COMPETENCIA

- a. Todos los jueces deben ser JUSTOS y HONESTOS.
- b. Todos los jueces deben ser POSITIVOS y RESPETUOSOS con el competidor en todo momento.
- c. Los jueces deben escuchar y concentrarse solo en el competidor y el café que están evaluando durante el Servicio. Los jueces deben estar preparados y responder activamente a cualquier pregunta razonable del competidor. Los jueces deben abstenerse de hablar entre ellos durante el proceso de evaluación.

6.7 DIRECTRICES PARA LOS JUECES

- a. Sonría y dé la bienvenida al competidor cuando lo presenten. Responda las preguntas directas del competidor.
- b. Sonría y haga contacto visual con el competidor cuando esté sirviendo las bebidas.
- c. Tenga cuidado de proteger su paladar evitando quemaduras con el café caliente.
- d. Recuerde siempre el poder psicológico y el impacto que tiene un juez en el competidor.
- e. Nunca comparta una evaluación con otro juez sensorial en el escenario.
- f. Nunca haga nada que pueda ser interpretado negativamente por el competidor o la audiencia.
- g. Los jueces DEBEN puntuar con lápiz.

6.8 CALIBRACIÓN DE LOS JUECES

- a. Cada día de competencia, antes de la competencia, el grupo de jueces debe realizar una calibración de café.
- b. Los jueces deben adquirir tres bebidas de café diferentes de al menos 150 ml cada una.
- c. Las bebidas deben prepararse a partir de los cafés de servicio provistos, pero con características de preparación variadas.
- d. Cada bebida debe dividirse en tres porciones, una para cada juez, y etiquetarse adecuadamente.
- e. Los jueces probarán cada bebida al menos tres veces:
 - i. Cuando la bebida de café se sirva y se haya enfriado a aproximadamente 70 °C (“caliente”).
 - ii. Cuando la bebida de café se haya enfriado a aproximadamente 40 °C (“tibia”).
 - iii. Cuando la bebida de café se haya enfriado a una temperatura entre la temperatura ambiente y aproximadamente 25 °C (“fría”).
- f. Los jueces evaluarán las bebidas y registrarán los puntajes en una planilla de calibración.
- g. El ejercicio de calibración es para “preparar el paladar” y practicar el uso de las planillas de puntuación. Los jueces pueden deliberar durante este período y hacer preguntas en este momento.

7.0 EVALUACIÓN Y PROCEDIMIENTO DEL SERVICIO

7.1 PREPARACIÓN Y PROTOCOLO PARA JUZGAR

7.1.1 Lista de suministros para la mesa de jueces

- Lápices
- Portapapeles (uno por juez)
- Cucharas para catación

7.1.2 Cucharas para catación y escupideras

- a. Los jueces tienen la opción de usar cucharas para catación para revolver o acelerar el enfriamiento, pero beberán directamente de la taza en la que finalmente se sirva la bebida, a menos que el competidor indique lo contrario.
- b. De manera similar, los jueces tienen la opción de escupir el café de sus bocas o consumirlo.
- c. Se recomienda (pero no es obligatorio) que los jueces intenten ser constantes al sorber, beber a sorbos, escupir o tragar durante toda la competencia a menos que los competidores den instrucciones específicas sobre cómo beber.
- d. Los competidores pueden anular el protocolo de evaluación al dar a los jueces instrucciones alternativas específicas sobre cómo quieren que se consuma la bebida. Siempre que las instrucciones sean razonables y se den antes de servir la bebida, los jueces deben seguirlas.
- e. Si hay instrucciones específicas para la evaluación, estas deben proporcionarse antes de servir la bebida. Si no se proporcionan, los jueces seguirán el procedimiento de evaluación estándar.
- f. Una vez que los jueces comiencen a evaluar la bebida desde la taza en la que finalmente se sirve, los competidores no pueden anular el protocolo de evaluación. Los jueces no seguirán ninguna instrucción para evaluar la bebida a una temperatura diferente a las tres temperaturas establecidas en el protocolo.
- g. Tan pronto como se sirva el café, los jueces evaluarán el aroma del café. Cuando un competidor no haya proporcionado instrucciones explícitas para evaluar el aroma, el juez principal tomará una muestra para evaluar la uniformidad sensorial, lo que agitará la bebida en el recipiente de servicio, liberando los vapores que serán evaluados inmediatamente por el juez sensorial. Durante la ronda obligatoria, el juez principal tomará una muestra para evaluar la uniformidad sensorial antes de que los jueces sensoriales puedan evaluar el aroma. Es importante evaluar esto lo más rápido posible porque la intensidad del aroma de la bebida disminuirá a medida que baje la temperatura de la bebida. En este momento, la bebida de café puede decantarse en el recipiente de servicio adecuado para beber.
- h. A menos que el competidor indique lo contrario, los jueces beberán directamente del recipiente de servicio adecuado para beber, de manera que

cubran la mayor parte posible del paladar, especialmente la lengua y el paladar superior.

- i. Los jueces evaluarán el café preparado al servirlo y continuarán la evaluación a medida que el café se enfríe. Durante la evaluación, los jueces indicarán claramente una referencia a los cambios de intensidad y descripción que fueron evidentes durante este tiempo. Los jueces detendrán su evaluación una vez que hayan determinado su puntaje general en función de los atributos combinados del café a lo largo del tiempo.
- j. Los jueces registrarán detalles sobre su evaluación sensorial en el área de notas provista. Esto es para referencia y para el beneficio del competidor. El proceso descriptivo de toma de notas es neutral en cuanto al valor y solo está destinado a describir la percepción del juez de las cualidades sensoriales del café. Los jueces deben evitar hacer comentarios sobre el método, la técnica o el dispositivo de preparación (por ejemplo, “muy ácido” o “amargo” es una nota válida. “Tiempo de preparación demasiado largo” o “subextraído” no es una nota válida).

8.0 EVALUACIÓN DE LA PRESENTACIÓN

8.1 EVALUACIÓN DEL CAFÉ

- a. Los componentes de puntuación de la evaluación del café y el protocolo de evaluación serán los mismos que los anteriores. Los competidores pueden anular el protocolo de evaluación dando a los jueces instrucciones alternativas específicas sobre cómo quieren que se consuma la bebida. Siempre que las instrucciones sean razonables y se den antes de que se sirva la bebida, los jueces deben seguirlas.
- b. Una vez que los jueces comiencen a evaluar la bebida desde la taza en la que finalmente se sirve, los competidores no pueden anular el protocolo de evaluación. Los jueces no seguirán ninguna instrucción para evaluar la bebida a ninguna temperatura que no sean las 3 temperaturas establecidas en el protocolo.
- c. De manera similar, los jueces tienen la opción de escupir el café de la boca o consumirlo.

8.2 EVALUACIÓN DEL BARISTA

8.2.1 **Precisión de los descriptores del café (aroma, sabor, regusto, acidez, dulzor y sensación en boca)**

Los jueces puntuarán esta categoría según la descripción numérica (precisión). Se utilizarán puntuaciones de 0 a 3. Solo se utilizará 0 si no se proporciona ninguna descripción para esa categoría.

8.2.2 **Atención a los detalles**

Los jueces puntuarán esta categoría según la descripción numérica (impresión). Se utilizarán puntuaciones de 0 a 3. No se debe utilizar 0 en este caso.

Todos los accesorios deben estar disponibles, en buen estado, limpios y sin roturas, y el área de trabajo para la preparación de la bebida debe estar bien organizada y organizada. Los jueces tendrán en cuenta cómo limpia el concursante los derrames, cómo manipula el equipo y cómo sirve las bebidas.

8.2.3 **Conocimiento del café y uso adecuado del equipo**

Los jueces puntuarán esta categoría según la descripción numérica (experiencia). Se utilizarán puntuaciones de 0 a 6.

Esta categoría evalúa las cualidades observadas relevantes para la profesión de barista, como la técnica, la preparación y la demostración de una comprensión

más amplia del café y su preparación. Para lograr una puntuación alta, la explicación debe incluir puntos fácticos y la experiencia sensorial resultante. Los jueces buscarán una fuerte correlación entre lo que se explica y lo que se ofrece.

8.2.4 Presentación

Los jueces puntuarán esta categoría según la descripción numérica (experiencia). Se utilizarán puntuaciones de 0 a 6.

La presentación se evalúa según las cualidades observadas del barista y la historia/experiencia que trae al escenario durante su actuación. No se esperará que los competidores creen experiencias complejas o de alta cocina, y la presentación debe estar relacionada con una experiencia de servicio de café del mundo real. Los jueces considerarán (teniendo en cuenta las diferencias culturales y de personalidad) las habilidades como la comunicación natural, clara y concisa, así como la capacidad de gestionar el flujo de trabajo y los tiempos. El competidor debe demostrar que es un embajador del café. Las presentaciones que mejoren de forma positiva y creativa la experiencia del café más allá de la taza servida obtendrán una puntuación alta.

También se tendrán en cuenta las sólidas habilidades de servicio al cliente (por ejemplo, cortesía, precisión, atención, contacto visual, etc.).

9.0 ESCALA DE EVALUACIÓN Y PUNTUACIÓN

9.1 TIPOS DE PUNTUACIÓN

Existen 4 tipos de puntuación:

1. Puntuación numérica (Evaluación del café): 0-9
2. Puntuación numérica (Precisión): 0-3
3. Puntuación numérica (Impresión): 0-3
4. Puntuación numérica (Experiencia): 0-6

9.2 ESCALA DE EVALUACIÓN

9.2.1 Puntuación numérica (Evaluación del café)

Las palabras entre paréntesis tienen como objetivo establecer un paralelo con la escala hedónica de 9 puntos que se utiliza para evaluar la percepción de calidad de los evaluadores. Aunque el rango de puntuación es de 0 a 9, no prevemos el uso de puntuaciones de 1 a 3 en el contexto de la competencia.

0: ninguna para evaluar 1: extremadamente baja
2: muy baja
3 - Moderadamente bajo
4 - Aceptable (ligeramente bajo)
5 - Promedio (ni alto ni bajo) 6 - Bueno (ligeramente alto)
7 - Muy bueno (moderadamente alto) 8 - Excelente (muy alto)
9 - Extraordinario (extremadamente alto)

Los puntajes disponibles van de 0 a 9. No se permiten medios puntos. Un puntaje de 0 indica que no había nada disponible para puntuar en esta categoría (por ejemplo, no se sirvió café al juez para evaluar). Los puntajes de 0 a 3 requieren la aprobación del juez principal. Estos puntajes y términos reflejan la evaluación afectiva realizada según el Sistema de evaluación del valor del café de la SCA (<https://sca.coffee/value-assessment>)

9.2.2 Puntuación numérica (precisión)

Esta puntuación es relativa a la precisión de los descriptores nombrados para los componentes de la Puntuación de la Copa. Las palabras entre paréntesis tienen como objetivo establecer paralelismos con las palabras descriptivas utilizadas en la escala tradicional de 6 puntos que se utiliza para evaluar la experiencia común en todas las competencias.

0 - ninguno para evaluar

- 1 - No muy preciso (aceptable/promedio)
- 2 - Algo preciso (bueno/muy bueno)
- 3 - Muy preciso (excelente/extraordinario)

Las puntuaciones disponibles varían de 0 a 3. No se permiten medios puntos. Los jueces deben puntuar de la siguiente manera: Una puntuación de 0 indica que no había nada disponible para puntuar en esta categoría (por ejemplo, no se nombraron descriptores). Una puntuación de 1 indica que los elementos de esta categoría eran incorrectos o no muy precisos (aceptable/promedio). Una puntuación de 2 indica que los elementos de esta categoría eran algo precisos (buenos/muy buenos). Una puntuación de 3 indica que los elementos de esta categoría eran casi todos precisos (excelentes/extraordinarios). Ciertas puntuaciones se ponderan y se multiplican por 2 o 4.

Este tipo de puntuación se encuentra en la sección Evaluación del competidor y está relacionada con la precisión de los descriptores nombrados para los componentes de la Puntuación de la Copa.

9.2.3 Puntuación numérica (impresión)

Esta puntuación se encuentra en la sección de Evaluación del Barista y es relativa a la impresión de Atención a los Detalles.

- 0 - Inaceptable
- 1 - No muy (aceptable/promedio)
- 2 - Algo (bueno/muy bueno)
- 3 - Muy preciso (excelente/extraordinario)

Las puntuaciones disponibles van de 0 a 3. No se permiten medios puntos. Una puntuación de Inaceptable (0) está reservada para situaciones de violaciones claras y flagrantes de las Reglas o de los estándares mínimos de servicio al cliente e higiene.

Una puntuación de 1 indica que los elementos de esta categoría causaron una impresión baja o promedio (aceptable/promedio). Una puntuación de 2 indica que los elementos de esta categoría causaron una impresión buena o mixta (buena/muy buena). Una puntuación de 3 indica que los elementos de esta categoría causaron una impresión alta (excelente/extraordinaria). Algunas puntuaciones se ponderan en 2.

9.2.4 Puntuación numérica (experiencia)

Esta puntuación se encuentra en la sección de Evaluación del barista y es relativa a las puntuaciones de Conocimiento y presentación del café. 0 - Inaceptable

- 1 - Aceptable
- 2 - Promedio
- 3 - Bueno
- 4 - Muy bueno
- 5 - Excelente
- 6 - Extraordinario

Las puntuaciones disponibles van de 0 a 6. Se permiten medios puntos en el rango de 1 a 6. Se recomienda a los jueces que utilicen la gama completa de puntuaciones. Los números bajos indican una experiencia más pobre y los más altos indican una mejor experiencia. Ciertas puntuaciones se ponderan y se multiplican por 2 o 4.

Una puntuación de Inaceptable (0) se reserva para situaciones de violaciones claras y flagrantes de las Reglas o de los estándares mínimos de profesionalismo o servicio. Este tipo de puntuación se encuentra en la Evaluación del barista y es relativa a las puntuaciones de Conocimiento y presentación del café.

10.0 EVALUACIÓN DEL CAFÉ

Los jueces evaluarán su impresión sobre la calidad de cada componente de la hoja de puntuación, basándose en su percepción del componente y su comprensión de cómo se valorará ese componente en el mercado desde una perspectiva de calidad. La sección General tiene en cuenta la combinación de los componentes.

10.1 COMPONENTES DEL PUNTAJE DE LA COPA

10.1.1 Aroma

El “aroma” se define como el olor del café preparado. Los jueces primero evaluarán la intensidad del aroma, marcando su percepción de la intensidad de la muestra utilizando la escala en la hoja de puntuación, antes de evaluar y anotar su percepción de la complejidad y claridad del aroma. Por último, los jueces anotarán cualquier descriptor que esté especialmente asociado con el aroma del café preparado (por ejemplo, “afrutado”, “dulce”, “chocolate”).

10.1.2 Sabor

El “sabor” se define como la percepción combinada de los sabores básicos (incluyendo dulce, ácido, salado, amargo y umami) y las cualidades aromáticas, que se perciben principalmente por vía retronasal. Representa el carácter principal del café, las notas de “rango medio”, entre la primera impresión que da el primer aroma y la acidez del café hasta su regusto final. Es una impresión combinada de todas las sensaciones gustativas (papilas gustativas) y los aromas retronasales que van de la boca a la nariz. La puntuación otorgada al sabor debe tener en cuenta la intensidad, la calidad y la complejidad del sabor y el aroma que se experimentan cuando se bebe el café en la boca, involucrando la mayor parte posible del paladar durante la evaluación.

10.1.3 Regusto

El regusto, estrechamente relacionado con el “sabor”, se define en la cata de café como la sensación combinada de los sabores básicos y las cualidades aromáticas que quedan después de que el café ha salido de la boca, ya sea al tragarlo o al escupirlo. Los jueces evaluarán el regusto en función de la duración de las cualidades positivas del sabor (gusto y aroma) que emanan de la parte posterior del paladar y que permanecen después de que el café se expectora o se traga. Si el regusto resta valor a la experiencia de la taza (por ejemplo, astringencia o amargor), se deben otorgar calificaciones más bajas; mientras que si el regusto contribuye positivamente a la experiencia de la taza, se deben otorgar calificaciones más altas.

10.1.4 Acidez

La “acidez” se define como la percepción de acidez en el café, a menudo descrita como “brillante” cuando es favorable o “agrio” cuando es desfavorable. En el mejor de los casos, la acidez contribuye a la vivacidad, dulzura y carácter a fruta fresca del café y se experimenta y evalúa casi de inmediato cuando se sorbe el café por primera vez en la boca. Sin embargo, una acidez demasiado intensa o dominante puede resultar desagradable y una acidez excesiva puede no ser apropiada para el perfil de sabor del café preparado. Los jueces evaluarán primero la intensidad de la acidez en el café preparado, de baja a alta, registrándola en la escala correspondiente, antes de anotar cualquier descriptor que esté especialmente asociado con la acidez de un café. Los descriptores ampliamente comprensibles son los más valiosos.

10.1.5 Dulzo

El “dulzor” se define como la impresión de un sabor o aroma dulce en el café preparado. Si un juez percibe una muestra como “dulce”, evaluará la intensidad de la dulzura percibida en el café preparado, de baja a alta, antes de anotar cualquier descriptor que esté especialmente asociado con la dulzura percibida de la muestra (por ejemplo, “azúcar morena”, “agradable” y “abrumador”).

10.1.6 Sensación en boca

La “sensación en boca” se define como la sensación táctil del café en la boca, basada únicamente en el espesor y la textura de la infusión de café (no en el sabor). “Espesor” se refiere al peso o viscosidad percibidos de la infusión (por ejemplo, “fino” o “liviano”, “espeso” o “pesado”), mientras que “textura” se refiere a la sensación percibida de granulosidad o suavidad (“áspero”, “cremoso”, “suave”, “que seca la boca”). Los jueces primero evaluarán el “espesor” (“peso” o “viscosidad”) del café preparado y lo calificarán como “intensidad” utilizando la escala en la hoja de puntuación, antes de anotar cualquier descriptor que esté especialmente asociado con el espesor o la textura del café. Las infusiones con una sensación en boca ligera o pesada pueden recibir puntuaciones altas en relación con la calidad de la sensación táctil en la boca. Sin embargo, los cafés que se espera que tengan mucho cuerpo pueden recibir puntuaciones de preferencia igualmente altas, aunque sus clasificaciones de intensidad serán bastante diferentes.

10.1.7 Overall

El aspecto de puntuación “Overall” tiene como objetivo reflejar la calificación integrada de la muestra según la percepción del juez individual. La percepción del “equilibrio” o cómo los diversos aspectos de sabor, regusto, acidez,

sensación en boca y dulzor de la muestra funcionan juntos y se complementan o contrastan entre sí puede influir en esta puntuación. La percepción de un juez de la estabilidad de la muestra o qué tan bien “mantiene” su carácter con el tiempo a medida que se enfría también puede influir en esta puntuación. Una muestra con muchos aspectos muy agradables, pero que no esté del todo “a la altura”, recibirá una calificación más baja. Un ejemplo ejemplar de características preferidas que no se reflejen completamente en los atributos individuales podría recibir una puntuación incluso más alta. Este es el paso en el que los jueces hacen su evaluación personal.

11.0 DESCALIFICACIÓN

- a. Si un competidor viola una o más de las reglas y regulaciones descritas en este documento, puede ser descalificado automáticamente de la competencia, excepto cuando las reglas designen una aplicación o consecuencia específica.
- b. No declarar un posible conflicto de intereses antes de la competencia podría resultar en la descalificación.
- c. Las preguntas relacionadas con conflictos de intereses o aclaraciones sobre la política anterior deben dirigirse a contacto@maipucafetero.cl
- d. Los competidores no pueden cambiar, ajustar o reemplazar ningún elemento, configuración o componente del equipo patrocinado. Cualquier cambio o ajuste realizado puede ser motivo de descalificación (por ejemplo, piezas del molinillo, temperatura, etc.). Cualquier daño al equipo de competencia debido a un mal uso o abuso es motivo de descalificación a discreción del juez principal que preside.
- e. Sea puntual. Cualquier competidor que no esté en el lugar al comienzo de sus 5 minutos de tiempo de preparación puede ser descalificado. Si el cronograma se retrasa, el competidor debe estar preparado a la hora programada.
- f. Los competidores solo pueden utilizar el área de trabajo proporcionada por Maipú Cafetero: la mesa de equipo y la mesa de presentación. La introducción de cualquier otro mobiliario o equipo que se coloque directamente sobre el piso del área de competencia (por ejemplo, un soporte, una mesa, un montaplatos, un banco, etc.) resultará en la descalificación automática.
- g. Ninguna persona que no sea el competidor puede recuperar los accesorios o el equipo olvidados para el competidor. La entrega o recuperación de elementos olvidados por cualquier persona que no sea el competidor resultará en la descalificación.
- h. Cualquier competidor cuyo período de desempeño del Servicio Abierto exceda los 8 minutos será descalificado.
- i. No se pueden proporcionar instrucciones o "entrenamiento" a un competidor durante su tiempo de competencia bajo pena de descalificación. Maipú Cafetero fomenta la participación del público y el apoyo entusiasta de los fanáticos, que no interfiera con la competencia. No se permite que los entrenadores, seguidores, amigos o familiares estén en el escenario ni interfieran con la competencia mientras está en curso, de lo contrario, el concursante estará sujeto a la descalificación por parte del director de escena o el juez principal que preside.