



Reglamento de la WBC

VERSION: 2008.10.9.S

Escrito y aprobado por la WBC
Efectivo a partir del: 9 de Octubre, 2008
Traducción: J.C. Arreola

CONTENIDO:

1.0	CONDICIONES DE PARTICIPACION.....	4
1.1	PARTICIPANTES.....	4
1.2	SOLICITUD.....	4
1.3	PREGUNTAS DE COMPETIDORES.....	5
1.4	TERMINOS Y CONDICIONES.....	5
2.0	LA COMPETENCIA.....	5
2.2	DEFINICION DE BEBIDAS.....	6
3.0	PROCEDIMIENTO DE LA COMPETENCIA.....	7
3.2	DESCRIPCION DEL AREA DE COMPETENCIA.....	8
4.0	EQUIPO, ACCESORIOS Y MATERIA PRIMA.....	8
4.1	MAQUINA DE ESPRESSO.....	8
4.2	MOLINO.....	9
4.3	EQUIPO ELECTRICO ADICIONAL.....	9
4.4	EQUIPO Y ACCESORIOS PROVISTOS POR LA WBC.....	9
4.5	EQUIPO Y ENSERES RECOMENDADOS Y ACCESORIOS.....	9
5.0	INSTRUCCIONES PARA LOS COMPETIDORES PREVIO AL TIEMPO DE PREPARACION.....	10
5.1	REUNION DE ORIENTACION DE LOS COMPETIDORES.....	10
5.2	SALON DE PREPARACION DE PRACTICA.....	10
5.3	MUSICA DE COMPETICION.....	10
5.4	PUNTUALIDAD.....	11
5.5	PREPARACION DE LA ESTACION.....	11
5.6	PERSONAL DE APOYO/ASISTENTES NO PERMITIDOS EN EL ESCENARIO.....	11
5.7	SUMINISTROS SOBRE RUEDAS EN EL ESCENARIO.....	11
6.0	TIEMPO DE PREPARACION.....	11
6.1	INICIO DEL TIEMPO DE PREPARACION.....	11
6.2	CARRO DE SERVICIO.....	12
6.3	MESA DE PRESENTACION DE LOS JUECES.....	12
6.4	EXTRACCIONES DE PRACTICA.....	12
6.5	PRECALENTIMIENTO DE TAZAS.....	12
6.6	FIN DEL TIEMPO DE PREPARACION.....	12
7.0	TIEMPO DE COMPETICION.....	12
7.1	INTRODUCCION POR EL MAESTRO DE CEREMONIAS.....	12
7.2	INICIO DE TIEMPO DE COMPETICION.....	13
7.3	PRESENTACION DEL COMPETIDOR.....	13
7.4	PRESENTACION DE LAS BEBIDAS REQUERIDAS.....	13
7.5	VOLUNTARIOS RETIRARAN LAS BEBIDAS DE LA MESA.....	13
7.6	PERIMETROS DE LA ESTACION.....	13
7.7	FIN DEL TIEMPO DE COMPETICION.....	13
7.8	COMUNICACIÓN DESPUES DE TERMINAR LA COMPETICION.....	14
7.9	PENALIDAD POR EXCEDERSE DEL TIEMPO.....	14
7.10	ASESORIAS.....	14
8.0	CUESTIONES TECNICAS.....	14
8.2	OBSTRUCCIONES.....	15
9.0	TIEMPO DE LIMPIEZA.....	15
10.0	POST COMPETICION.....	15
10.1	PUNTAJE.....	15
10.2	ENTREVISTA FINAL.....	15
11.0	PROTESTAS Y APELACIONES.....	16
11.1	POR ASUNTOS RELACIONADOS CON EL COMPETIDOR.....	16
11.2	POR ASUNTOS RELACIONADOS CON LOS JUECES UNA VEZ REVISADAS LAS HOJAS DE EVALUACION.....	16
12.0	JUECES CERTIFICADOS POR LA WBC.....	16
12.2	COMO CERTIFICARSE COMO JUEZ POR LA WBC.....	17
12.3	PREPARACION DE JUECES.....	17
12.4	OBJETIVOS DE LOS JUECES.....	17
12.5	LO QUE BUSCAN LOS JUECES EN UN BARISTA CAMPEON.....	17
12.6	PRINCIPALES TAREAS DE LOS JUECES DE LA WBC.....	17
12.7	LO QUE LOS JUECES ESPERAN DE DEL COMPETIDOR.....	17
13.0	PAPEL DE LOS JUECES.....	18
13.1	JUEZ LIDER.....	18
13.2	JUEZ TECNICO.....	18
13.3	JUEZ SENSORIAL.....	18
14.0	CRITERIO DE LOS JUECES.....	18
14.1	AREA DE COMPETICION.....	18

14.2	EVALUACION DEL SABOR	18
14.3	PRESENTACION DE BEBIDAS	18
14.4	HABILIDADES TECNICAS	18
14.5	IMPRESIÓN TOTAL DE LOS JUECES	19
15.0	REGLAS DE LOS JUECES	19
15.1	LO QUE LOS JUECES DEBEN HACER Y EVITAR ANTES DE LA COMPETICION.....	19
15.2	COMPORTAMIENTO DE LOS JUECES DURANTE LA COMPETICION	19
15.3	DURANTE LA EVALUACION DE SABOR	19
15.4	TIEMPO DE CALIBRACION DE LOS JUECES	20
15.5	COMUNICACIÓN CON EL PUBLICO O LOS MEDIOS	20
16.0	PROCEDIMIENTO DE EVALUACION TECNICA	20
16.1	ESCALA DE EVALUACION	20
16.2	HOJA DE EVALUACION TECNICA – PARTE 1	21
16.3	HABILIDADES TECNICAS DEL ESPRESSO – PARTE II	21
16.4	HABILIDADES TECNICAS DEL CAPPUCCINO – ESPUMADO DE LECHE – PARTE III	22
16.5	HABILIDADES TECNICAS DE LA BEBIDA DE ESPECIALIDAD – PART IV	23
16.6	EVALUACION TECNICA – PARTE V.....	23
16.7	EVALUACION DE LA ESTACION AL FINAL – PARTE VI	24
17.0	PROCEDIMIENTO DE EVALUACION SENSORIAL	24
17.1	ESCALA DE EVALUACION	24
17.2	EVALUACION DEL ESPRESSO – PARTE I	25
17.3	EVALUACION DEL CAPPUCCINO – PARTE II	26
17.4	EVALUACION DE LA BEBIDA DE ESPECIALIDAD – PARTE III.....	27
17.5	EVALUACION DEL BARISTA – PARTE IV	28
17.6	IMPRESIÓN TOTAL DE LOS JUECES – PARTE V	29
18.0	REVISION DE LA HOJA DE EVALUACION	29
19.0	COMPORTAMIENTO DESHONESTO DE ALGUN OFICIAL DE LA WBC	29
19.2	APELACIONES	29
19.3	APELACIONES ANALIZADAS POR LA JUNTA DIRECTIVA DE LA WBC	30

1.0 CONDICIONES DE PARTICIPACION

1.1 PARTICIPANTES

1.1.1. CLASIFICACIÓN NACIONAL

La Competencia Mundial de Baristas (WBC) está abierta únicamente a los campeones nacionales clasificados por la Competencia Nacional de su país y supervisada por la Asociación Nacional Autorizada en su país por la WBC. La Competencia solo estará abierta para un competidor de cada país que represente a la Asociación Nacional autorizada por la WBC para ese país. (Para mayor información, favor de leer la WBC Ltd. Organizational Structure & Governance.)

1.1.2. Nacionalidad

Los competidores deberán contar con un pasaporte válido del país que representen o bien, acreditar 24 meses de empleo o currículo educativo en el país representado.

1.1.3. Pasaportes Múltiples

En caso de contar con múltiples pasaportes, el competidor deberá escoger un país y clasificarse por medio de la Asociación Autorizada por la WBC de ese país.

1.1.4. Excepciones de participación

En caso de que un campeón nacional no pueda participar en la competencia por cualquier razón, el segundo lugar podrá ocupar su puesto. Se deberá contar con la autorización de la WBC. La Asociación Nacional Autorizada por la WBC deberá enviar una solicitud por escrito al Encargado del evento de la WBC.

1.1.5. Gastos

La Asociación Nacional Autorizada esta obligada a pagar los gastos de avión y hospedaje del campeón durante la competencia para que asista a la Competencia Mundial con el fin de representar a su país. Cualquier gasto adicional en que incurra el competidor relacionado con su participación deberá ser pagado por el, incluyendo y sin limitarse a: gastos adicionales de transporte y hospedaje, de ingredientes necesarios para la competencia, de transporte y adicionales de índole personal.

La WBC no será responsable de ningún gasto de los competidores. Si el competidor no puede pagar estos gastos, será su responsabilidad encontrar a un patrocinador o a un tercero para hacer frente a estos gastos. Por favor notifique por correo electrónico a la brevedad al Coordinador Regional de la WBC en caso que la Asociación Nacional Autorizada no cubra los gastos de avión y hospedaje. Los nombres y dirección electrónica de los coordinadores Regionales se encuentran en la Pagina Web de la WBC .

1.2 SOLICITUD DE PARTICIPACION

1.2.1. Forma de Registro para Competidores

Los competidores deberán llenar la Forma de Registro para Competidores de la WBC que se encuentra en la página www.worldbaristachampionship.com y enviar, por correo electrónico a wbc@worldbaristachampionship.org al Encargado del Evento de la WBC, una copia de su pasaporte vigente del país que representen o constancia de 24 meses de empleo o currículo educativo en el país representado. Todos los campeones nacionales aprobados recibirán una carta de confirmación por correo electrónico dentro de las dos siguientes semanas del recibo electrónico tanto de su registro como de la copia de su pasaporte vigente o documentación legal.

1.2.2. Ultimo día para envío de solicitudes

Los competidores deberán enviar su registro a mas tardar seis semanas antes de la celebración de la Competencia.

1.2.3. Exención de Solicitud

Si alguna Asociación Nacional autorizada por la WBC no puede organizar su evento antes de las fechas requeridas por la WBC, deberá solicitar una extensión para presentar la documentación de su campeón por correo electrónico al Coordinador Regional. Las solicitudes tardías serán autorizadas siempre y cuando La Asociación Nacional Autorizada haya registrado su solicitud con el Coordinador Regional.

1.3 PREGUNTAS DE LOS COMPETIDORES

Todos los competidores deberán leer y entender tanto Las Normas y Reglamentaciones de la Competencia Mundial de Baristas, como las Hojas de Evaluación. No habrá excepciones para competidores que afirmen no haber entendido ya sea Las Normas y Reglamentaciones o las Hojas de Evaluación. Todos los documentos pertinentes a la Competencia Mundial de Baristas están disponibles en la pagina WEB de la Competencia Mundial de Baristas. Cualquier pregunta puede ser dirigida a al Encargado del Evento de la WBC, a wbc@worldbaristachampionship.org.

1.4 TERMINOS Y CONDICIONES

Una vez enviada la Forma de Registro para Competidores de la WBC, los competidores reconocen entender los siguientes términos y condiciones. Por favor observe que estos términos y condiciones incluyen responsabilidades individuales y requisitos de presentación impuestas al ganador de la Competencia Mundial de Baristas

- A. El ganador de la Competencia Mundial de Baristas (WBC), representa a la World Barista Championship, Ltd., a la SCAA: Specialty Coffee Association of America (Asociación de Café de Especialidad de América) y a la SCAE: Specialty Coffee Association of Europe (Asociación de Café de Especialidad de Europa).
- B. Al momento de entrar en la Competencia Mundial de Baristas y en intercambio por la oportunidad de ganar, cada competidor de la Competencia Mundial se compromete a:
 - i. Permitir que la WBC, SCAA y SCAE utilicen el nombre e imagen del competidor en cualquier formato, sin cargo alguno, para fines de promover la WBC, la SCAA o la SCAE.
 - ii. Sin limitar la generalidad de la Cláusula i), los formatos referidos en dicha cláusula pueden incluir: fotografías, video, impresiones, internet o cualquier medio electrónico.
 - iii. Trabajar activamente para mantener en alto la buena reputación de la WBC, de la SCAA y de la SCAE al acatar estos términos y condiciones.
- C. Cada competidor deberá leer y acatar el documento “Código de Conducta del Competidor”, encontrado la pagina WEB de la Competencia Mundial de Baristas.
- D. El ganador de la WBC deberá leer y acatar el documento del Código de Conducta del campeón, encontrado en la página WEB de la Competencia Mundial de Baristas.

2. LA COMPETENCIA.

- A. Cada competidor será evaluado por cuatro (4) Jueces Sensoriales, dos (2) Jueces Técnicos y un (1) Juez Líder.
- B. Cada competidor deberá servir a cada uno de los Jueces Sensoriales, un Espresso sencillo, un Capuccino sencillo y una Bebida de Especialidad de su elección (con base de espresso y libre de alcohol) totalizando doce bebidas durante un periodo de quince minutos.
- X. C. El orden de las bebidas a servir será decisión del competidor, sin embargo, cada categoría de bebidas deberá servirse consecutivamente.
- Δ. D Cada categoría de bebidas podrá servirse a discreción del competidor (por ej., una, dos o cuatro a la vez). Los Jueces Sensoriales podrán iniciar su evaluación tan pronto como su bebida les sea servida., (Por favor, tome en cuenta que si algún competidor presenta una bebida fuera de su categoría, será descalificado.)
- E. Las cuatro bebidas de cada categoría deberán ser idénticas en contenido.
- Φ. Las cuatro bebidas de la categoría deberán prepararse con el mismo café.
- Γ. Los competidores podrán preparar cada categoría de bebida (espresso, Capuccino, bebida de especialidad) utilizando diferente café.
- H. Las expresiones de Latte Art pueden tener cualquier forma elegida por el competidor. El Latte Art no tiene que ser idéntico en cada una de las cuatro bebidas del mismo conjunto.
- I. Los competidores podrán preparar cuantas bebidas deseen durante la competencia. Solo serán evaluadas las bebidas servidas a los jueces.

2.2 DEFINICION DE BEBIDAS.

2.2.1 Espresso.

- A. Un espresso es un liquido de una onza (25 a 35 ml. incluyendo crema).
- B. El espresso se prepara con varios gramos de café (dependiendo del café y su molido)
- C. El espresso deberá ser extraído a una temperatura aproximada de 90.5-96 grados Celsius / 195-205 grados Fahrenheit.
- D. La presión de la maquina deberá ser de aproximadamente 8.5 a 9.5 atmósferas.
- E. Se recomienda que el tiempo de extracción fluctúe entre los 20 y 30 segundos, aunque no es obligatorio.
- F. Los tiempos de extracción deberán tener una varianza de 3.0 segundos entre ellos en cada categoría de bebidas.
- G. Los espressos deberán ser servidos en una taza con asa de 60 a 90 ml / 2 a 3 onzas
- H. Los espressos deberán servirse a los jueces con cuchara, servilleta y agua.

2.2.2. Cappuccino.

- A. El Capuccino es una bebida de café y leche que deberá producir un balance armónico de leche rica y dulce y espresso.
- B. El capuccino deberá prepararse con un shot sencillo de espresso, leche texturizada y espuma con una profundidad de un centímetro evaluada verticalmente.
- C. El Capuccino tradicional es una bebida de 5 a 6 onzas (150 a 180 ml.).
- D. El Capuccino podrá servirse con latte arte o estilo tradicional.
- E. El Capuccino debe servirse en una taza con asa de 5 a 6 onzas (150 a 180 ml).
- F. No podrán utilizarse "toppings" adicionales, azúcar o polvos saborizantes .
- G. Los Capuccinos deberán servirse a los jueces con una cuchara, servilleta y agua.

2.2.3. Bebida de Especialidad.

- A. La bebida de especialidad es una bebida libre, con base de espresso, creada por el competidor.
- B. Deberá ser una bebida, los jueces deberán poder beberla.
- C. Cada una de las bebidas deberá contener al menos un espresso.
- D. El espresso deberá prepararse durante el tiempo de presentación del competidor.
- E. Deberá existir un sabor a espresso dominante.
- F. La bebida de especialidad puede estar a cualquier temperatura.
- G. Se puede utilizar cualquier ingrediente, a excepción de alcohol, extractos a base de alcohol o sustancias ilegales.
- H. De preferencia, los componentes de la bebida de especialidad deberán ser producidos durante la competición. (por ej. los ingredientes de la bebida de especialidad deberán ensamblarse en el sitio durante el tiempo de la competencia).
- I. Se deberán nombrar todos los ingredientes cuando así sea solicitado. Los competidores deberán traer consigo los envases o empaques originales de todos los ingredientes utilizados en su bebida de especialidad.
- J. Ningún ingrediente o sustancia además de café molido podrá ser colocado en el portafiltros.

2.2.3.2 PENALIDADES EN LA HOJA DE EVALUACIÓN.

- i. Si se descubre alcohol o alguna sustancia ilegal como ingrediente de la bebida de especialidad, esta recibirá un cero en todos los puntos disponibles de la categoría de bebida de especialidad de las hojas de evaluación sensorial.
- ii. Si se descubren ingredientes o sustancias adicionales al café molido en el portafiltro, la bebida de especialidad del competidor recibirá cero en todos los puntos disponibles de la categoría de bebida de especialidad de las hojas de evaluación técnica y sensorial.
- iii. Si cada una de las bebida de especialidad no contienen un mínimo de un espresso, la bebida de especialidad recibirá una evaluación de cero en la hoja de evaluación sensorial en la categoría de bebida de especialidad.

3. PROCEDIMIENTO DE LA WBC.

- A. El espacio de la competencia consistirá de un escenario con tres estaciones numeradas 1,2 y 3.

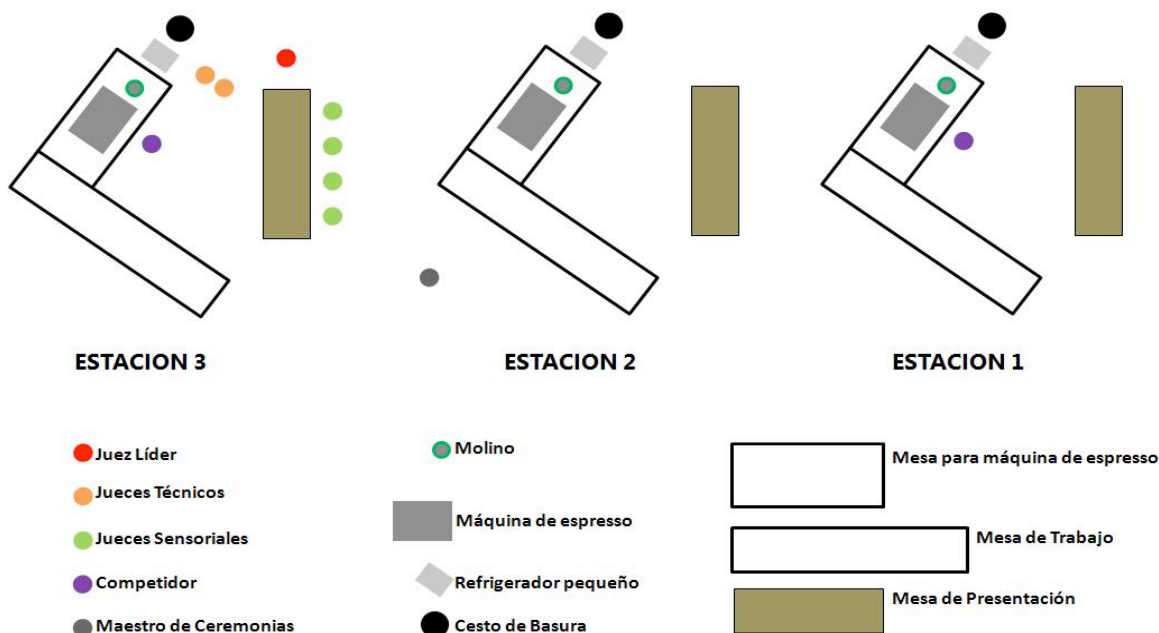
- B. A cada competidor se le asignará un número de estación y hora de inicio.
- C. En su estación asignada, cada competidor contará con 45 minutos:
1. 15 minutos de Preparación
 2. 15 minutos de Competencia
 3. 15 minutos de Limpieza

D. El flujo de la competencia se desarrollara de acuerdo al siguiente cuadro:

Máquina no 1	Máquina no 2	Máquina no 3
1er Barista (Máquina no 1)	2do Barista (Máquina no 2)	3er Barista (Máquina no 3)
15 min preparación.	15 min preparación.	15 min preparación.
15 min competencia.	15 min competencia.	15 min competencia.
15 min limpieza.	15 min limpieza.	15 min limpieza.
4º Barista (Máquina no 1)	5º Barista (Máquina no 2)	6º Barista (Máquina no 3)
15 min preparación.	15 min preparación.	15 min preparación.
15 min competencia.	15 min competencia.	15 min competencia.
15 min limpieza.	15 min limpieza.	15 min limpieza.

- E. La competencia consistirá de dos rondas: primera ronda y la ronda final (6 competidores). Todos los participantes competirán en la primera ronda. Al final de ella los competidores con las seis puntuaciones más altas competirán en la ronda final. Las evaluaciones de la primera ronda no se acumularan en la segunda.
- F. Después de la ronda final habrá una ceremonia de premiación en la que los finalistas serán premiados del primero al sexto lugar.

3.2 DESCRIPCION DEL AREA DE COMPETICION



4.0 MAQUINAS, ACCESORIOS Y MATERIA PRIMA

4.1 MAQUINA DE ESPRESSO

Los competidores deberán utilizar la maquina provista a la Competencia Mundial de Baristas por el patrocinador oficial de maquina de espresso. Dicha maquina tendrá una configuración técnica establecida y no podrá ser alterada por los competidores. La maquina de espresso deberá ser calibrada según las siguientes especificaciones: La temperatura deberá fijarse entre los 90.5 y los 96 grados Celsius (195-205 Fahrenheit) y la presión de la bomba entre los 8.5 y 9.5 bars.

4.1.1 Ningún liquido o ingredientes sobre la Maquina

Ningún liquido o ingrediente de ningún tipo podrá ser colocado o servido sobre la maquina de espresso (por ej., no tazas con agua, no se deberán mezclar o verter líquidos o ingredientes, ni calentar ingredientes). Si un competidor coloca o vierte líquidos o ingredientes sobre la maquina, recibirá cero puntos en la categoría de Manejo de la Estación en ambas hojas de evaluación técnica.

4.1.2 Descalificación.

Los competidores no podrán cambiar, ajustar o reemplazar, ningún elemento, ajuste o componente de la maquina de espresso. Cualquier cambio efectuado puede ocasionar la descalificación del competidor (i.e. los portafiltros, los filtros, la temperatura, la presión, la punta de la lanceta del vapor , etc...) Cualquier daño al equipo de la competencia debido al mal uso o mala intención será base para descalificación.

4.2 MOLINO

Los competidores tendrán la opción de utilizar tanto el molino oficial provisto por la WBC, como utilizar el suyo propio o de utilizar ambos. Los competidores no podrán utilizar mas de dos molinos durante la competencia.

4.3 EQUIPO ADICIONAL ELECTRICO

Los competidores podrán traer hasta dos piezas de equipo eléctrico adicional para utilizar durante su presentación. Los competidores deberán notificar al Encargado del Evento antes de presentarse en la competencia cualquier equipo eléctrico adicional que traigan consigo.

4.4 EQUIPOS Y ACCESORIOS PROVISTOS POR LA WBC.

Cada estación de la competencia estará equipada con lo siguiente:

- Mesa para Maquina (Para la maquina de espresso, molino y licuadora) Largo:1.80mts, Ancho: 90 cms. Altura: 90cms.
- Mesa de Trabajo (Para formar una L extendiéndose del lado izquierda de la Mesa para Maquina, utilizada para las bandejas, vajilla y accesorios adicionales) Largo: 2.70 mts. Ancho: 60 cms, Altura: 90 cms.
- Mesa de Presentación (Mesa de Jueces) Largo 1.80 mts., Ancho 60 cms Altura: 1 mt.
- Mini-Refrigerador
- Máquina de Espresso
- Molino
- Licuadora
- Knock out Box (Caja para café de desperdicio)
- Máquina de hielo
- Cuchara para nieve
- Leche fresca entera
- Bote de Basura
- Carro de servicio para transporte de accesorios (para usarse durante la preparación y limpieza)

4.5 EQUIPO Y ENSERES RECOMENDADOS

Se requiere a los competidores que tengan todos los enseres necesarios para su presentación. (Leche y hielo estarán disponibles.) Los competidores deberán prepararse para eventualidades de roturas o desperfectos durante el viaje y/o durante la competición. Los competidores serán responsables y estarán a cargo de sus propios equipos y accesorios durante la competencia. La WBC, sus voluntarios y staff del evento no serán responsables de salvaguardar los utensilios de los competidores que hayan sido olvidados en el cuarto de preparación de los baristas o en el área de competición.

Los competidores podrán traer lo siguiente:

- Café (Para practica y competición)
- Molino (s) (opcionales)
- Licuadora (opcional)
- Equipo eléctrico adicional (Máximo dos)
- Tamper
- Shot Glasses
- Jarras
- Leche (opcional)
- Tazas y platos (Para las 12 bebidas, incluyendo repuestos)
- Cucharas
- Cualquier utensilio requerido
- Todo el equipo y accesorios requeridos para la bebida de especialidad
- Servilletas
- Vasos de agua (Para 4 jueces sensoriales y un juez líder)
- Agua (Para 4 jueces sensoriales y un juez líder)
- Toallas de bar/Trapos limpios (Para practica y competencia)
- Enseres para limpieza (Cepillo de mostrador, cepillo de molino, etc.)
- Bandeja (para servir las bebidas a los jueces)
- Todos los accesorios (Para los jueces en la mesa de presentación)
- Kart de servicio (opcional)

5.0 INSTRUCCIONES A LOS COMPETIDORES PREVIOS AL TIEMPO DE PREPARACION

5.1 REUNION DE ORIENTACION DE LOS COMPETIDORES

Previo al inicio de la Competencia, se llevara a cabo una Reunión de Orientación para los competidores. La reunión será obligatoria para todos los competidores.

Durante esta reunión, el Encargado del Evento hará los anuncios pertinentes, explicara el flujo de la competencia y cubrirá el programa de la competencia, guiara los competidores por el escenario y sus alrededores. Esta será la oportunidad para que los competidores puedan hacer preguntas y expresar sus preocupaciones al Encargado del Evento de la WBC.

5.2 SALON DE PRACTICA Y PREPARACION

Habrá un área designada para la práctica y preparación de los competidores. Esta área estará reservada a los competidores, voluntarios y cualquier oficial de la WBC. Jueces de la WBC, prensa y familiares de los competidores no podrán estar en esta área a menos que cuenten con autorización del Encargado del Evento. Los competidores podrán almacenar su equipo, accesorios e ingredientes, etc. en este salón. Habrán refrigeradores y congeladores disponibles para quienes lo necesiten. Este cuarto también incluirá una estación de limpieza para el lavado de vasos y vajillas. Los competidores serán responsables de lavar sus propios platos y vajillas así como de mantenerlos bajo su cuidado. Los voluntarios y el staff del evento no serán responsables de roturas o perdidas de platos o enseres de los competidores.

5.2 .1 HORARIO DE PRACTICA

El salón de preparación contara con maquinas de espresso de tres grupos y molinos idénticos al equipo de competición en el escenario. Cada competidor tendrá una hora de práctica programada. Los horarios de practica se programaran de acuerdo al horario de competición (i.e. el primer competidor tendrá el horario mas temprano de practica). Los competidores recibirán por correo electrónico el horario de práctica antes de llegar a la Competencia.

5.3 MUSICA DE COMPETICION

Los competidores podrán traer música en un CD para utilizarse durante su competición. La música no podrá contener profanidades. Los competidores deberán marcar la caja del CD claramente con su nombre. Será responsabilidad del competidor entregarlo al Encargado del Evento o al personal staff Audio Visual antes del inicio de su competición. También será responsabilidad recuperar su CD del Encargado del Evento o Staff Audiovisual después de la Competencia. Los CD's que no se recojan serán desechados después de la Competencia.

5.4 Presentación Puntual

Los competidores deberán presentarse en el salón de preparación/practica 30 minutos antes de la hora de su presentación. Cualquier competidor que no se encuentre en el sitio con antelación suficiente al inicio de sus 15 minutos de preparación podrá ser descalificado. (Mínimo 30 minutos antes del inicio de su tiempo de preparación).

5.5 PREPARACION DE LA ESTACION

El voluntario líder será responsable de asegurarse que cada estación de los competidores se encuentren como estos lo hayan solicitado previo a su horario de preparación. (por ej., el voluntario líder se asegurara que el molino, la licuadora y/o el equipo eléctrico adicional se encuentre a la derecha o a la izquierda de la maquina de espresso según indicaciones del barista)

5.5.1 Preparación del Molino y de Equipo Eléctrico Adicional

Los competidores que traigan su molino y/o equipo eléctrico adicional deberán informar al Encargado del Evento previo al inicio de la competición. El voluntario líder contactara al competidor antes de su horario de preparación. Se permitirá al voluntario líder ayudar a transportar el molino y/o equipo eléctrico adicional en el caso que el competidor así lo solicite. Sin embargo, una vez que el equipo haya sido colocado en su lugar y conectado a la corriente, el competidor no podrá tocar el equipo y deberá retirarse del escenario de inmediato. Favor de observar que el café no podrá ser colocado en la tolva del molino hasta el momento de preparación del competidor.

5.6 PERSONAL DE APOYO/ASISTENTES NO PERMITIDOS EN ESCENARIO.

Solamente el competidor, su intérprete, voluntarios y oficiales de la WBC podrán estar en el escenario durante el tiempo de preparación, presentación y limpieza del competidor.

5.7 ENSERES SOBRE RUEDAS EN EL ESCENARIO

Un carro de servicio estará disponible para que los competidores transporten sus enseres hacia el área de competencia. Previo a la preparación del competidor, este colocara su equipo adicional, enseres y vajilla que utilizara durante su presentación en el carro de servicio. Se asignara un voluntario de estación a cada competidor, quien le asistirá hasta que se encuentre en la estación asignada. Únicamente este voluntario podrá asistir al competidor con el carro de servicio en el escenario. Una vez en la estación, el voluntario preguntara al competidor si la estación esta de acuerdo a sus especificaciones. Si la respuesta es afirmativa, el voluntario abandonara el escenario; si la respuesta es negativa, el competidor indicara los cambios adicionales necesarios. Esta permitido que dichos cambios sean efectuados en conjunto por el competidor y el voluntario a satisfacción del competidor. Una vez hecho esto, el voluntario de estación presentara al competidor con el encargado de llevar el tiempo de preparación y abandonara el escenario.

En caso que un competidor haya traído un equipo o pieza de equipo que no quepa en Mesa de Trabajo provista, deberá preguntar al Encargado del Evento de la WBC, antes del inicio de sus 15 minutos de preparación si le será permitido colocarlo en el piso, en donde no estorbe. Favor de observar: esta permitido colocar una base para bandeja en la estación del competidor.

6.0 TIEMPO DE PREPARACION

6.1 INICIO DEL TIEMPO DE PREPARACION

Cada competidor contara con 15 minutos de tiempo de preparación. Una vez que el competidor previo inicie su tiempo de competición, el siguiente competidor programado podrá iniciar sus 15 minutos de preparación en cuanto le sea indicado por el Encargado del Evento de la WBC o por el encargado de llevar el tiempo de preparación. El objetivo de este tiempo de preparación es de preparar la estación y la barra para la competición.

Una vez que el competidor se encuentre en su estación asignada y este de acuerdo con el acomodo de la misma, el encargado oficial de llevar el tiempo de preparación preguntara al competidor si se encuentra listo para iniciar. Antes de permitirle al competidor tocar sus cosas en su estación, este deberá oprimir el botón de INICIO en el control remoto del reloj para iniciar sus 15 minutos de preparación. El encargado oficial de llevar el tiempo de preparación iniciara un cronometro al momento en que el competidor oprima el botón de inicio en el control remoto.

6.2 CARRO DE SERVICIO

Los competidores deberán retirar ellos mismos sus enseres del carro de servicio. El encargado de llevar el tiempo de preparación sacara del escenario el carro de servicio al final del tiempo de preparación del competidor. No se permitirá en el escenario la presencia del carro durante el tiempo de presentación. Favor de observar que una vez terminado el tiempo de preparación, el competidor no podrá retirar sus enseres. Los competidores podrán retirarlos una vez que haya dado inicio su presentación.- Consulte 8.2 Accesorios Olvidados.

6.3 MESA DE PRESENTACION DE JUECES

La mesa de presentación de los jueces puede prepararse durante el tiempo de preparación. El agua podrá presentarse en la mesa durante el tiempo de preparación; sin embargo, el agua no deberá servirse en los vasos antes del inicio del tiempo de presentación. Si el competidor así lo decide, podrá preparar la mesa de jueces al inicio de su tiempo de presentación

6.4 EXTRACCIONES DE PRACTICA

Se permite a los competidores a preparar extracciones de practica durante el tiempo de preparación. Las pastillas de café podrán permanecer en los portafiltros al inicio del tiempo de presentación del competidor.

6.5 PRECALENTADO DE TAZAS

Las tazas deberán precalentarse durante el tiempo de preparación del competidor. Sin embargo, no deberá haber agua dentro de las tazas al inicio del tiempo de competición del competidor.

6.6 FIN DEL TIEMPO DE PREPARACION

No se permitirá al competidor exceder los 15 minutos de tiempo de preparación. El encargado de llevar el tiempo dará aviso al competidor cuando llegue a los 10, 5,3 y un minuto y un aviso final cuando le resten 30 segundos. Al llegar a los 15 minutos, el encargado oficial de llevar el tiempo de preparación dirá: "tiempo" y le pedirá al competidor que se separe de su estación.

7.0 TIEMPO DE PRESENTACION

7.1 INTRODUCCION POR EL MAESTRO DE CERMONIAS

Una vez que hayan pasado los quince minutos de preparación y que los jueces estén prestos, el Maestro de Ceremonias presentará al competidor y le preguntara si se encontraba cómodo respondiendo preguntas durante su presentación. Si el competidor esta de acuerdo el maestro de ceremonias le entrevistara (en ingles) durante su presentación por Los competidores podrán elegir no ser entrevistados.

Cada competidor deberá usar un micrófono inalámbrico cuando se encuentre en el escenario. Sin embargo, el micrófono solo estará encendido durante su presentación.

7.1.1 INTERPRETE

Los competidores podrán traer a su propio intérprete. Cuando este hable con el competidor, solo podrá traducir lo que diga el Maestro de Ceremonias. Cuando hable el competidor, el intérprete solo podrá traducir exactamente lo que el competidor haya contestado. No se asignará ningún tiempo adicional por el uso de un intérprete.

7.2 INICIO DEL TIEMPO DE PRESENTACION

El Maestro de Ceremonias preguntará al competidor si se encuentra listo para comenzar. Antes de que el competidor se presente a los jueces, deberá oprimir el botón de inicio en el control remoto del reloj para dar inicio a sus 15 minutos de presentación. El encargado oficial de llevar el tiempo de presentación iniciará el tiempo de un cronometro al momento en que el competidor oprima el botón de inicio en el control remoto.

El seguimiento del tiempo transcurrido durante los 15 minutos de presentación, será responsabilidad del competidor, independientemente de que el podrá pedir su tiempo durante su presentación cuando así lo decida. El encargado oficial de llevar el tiempo de presentación dará aviso a los 10, 5, 3 y un minuto, así como cuando resten 30 segundos del tiempo de presentación.

Favor de observar que en caso del mal funcionamiento del reloj, por cualquier razón, el competidor no podrá detener su tiempo.

7.3 PRESENTACION DEL COMPETIDOR.

Al inicio del tiempo de competición del competidor, se presentará a los 4 jueces sensoriales y al juez líder. Los cuatro jueces sensoriales y el juez líder estarán detrás de la mesa de presentación. Una vez que inicien los 15 minutos de presentación, el competidor podrá preparar la mesa de presentación de jueces si es que no lo hizo durante su tiempo de preparación.

7.4 SERVICIO DE LAS BEBIDAS REQUERIDAS

Todas las bebidas deberán presentarse en la mesa de presentación de jueces.

Favor de consultar 2.0 LA COMPETENCIA MUNDIAL DE BARISTAS y 2.1 DEFINICION DE BEBIDAS

Los competidores deberán servir agua a los cuatro jueces sensoriales. Los competidores podrán servir agua a los jueces al inicio de su tiempo de presentación o cuando el primer conjunto de bebidas sea servido.

7.5 LOS VOLUNTARIOS RETIRARAN LAS BEBIDAS

Una vez que las bebidas hayan sido evaluadas por los jueces y a la señal del juez líder, un voluntario retirará las tazas de la mesa de los jueces. El voluntario retirará únicamente las tazas, platos y cucharas. Si un competidor tiene instrucciones especiales para los voluntarios, deberá explicarlas al Encargado del Evento de la WBC antes del inicio de su tiempo de presentación.

7.6 PERIMETROS DE LA ESTACION.

Los competidores no deberán utilizar ningún espacio alrededor o debajo de las mesas de trabajo para almacenaje. Los competidores solo podrán utilizar la superficie de las mesas de trabajo durante su competición.

7.7 TERMINACION DEL TIEMPO DE PRESENTACION

El tiempo de competición se detendrá cuando el competidor oprima el botón de STOP en el control remoto del reloj o a la señal de: TIEMPO por parte del competidor, levantando su brazo. Si el competidor decide decir: TIEMPO, sin oprimir el botón del control remoto del reloj, deberá hacer una señal clara y audible al encargado oficial de llevar el tiempo de la presentación y al juez líder., El competidor puede decidir terminar su presentación cuando lo desee. Por ejemplo, los competidores podrán detener su

tiempo una vez que su última bebida sea presentada a los jueces, o el competidor podrá elegir regresar a la estación para limpiar antes de dar por terminada su participación. Una vez que el competidor detenga el reloj, el encargado de llevar el tiempo detendrá el cronometro. Si el competidor detiene el reloj, el juez líder anotara el tiempo señalado en el reloj. De lo contrario, el juez líder anotara el tiempo que le proporcione el encargado oficial de llevar el tiempo de presentación.

El máximo tiempo permitido (sin penalidad) para la presentación es de 15 minutos. Los competidores no serán penalizados por terminar antes de tiempo.

7.8 COMUNICACIÓN DESPUES DE LA TERMINACION

Una vez terminada la presentación, los competidores no deberán dirigirse a los jueces. Cualquier comunicación posterior a la presentación no contara en la evaluación total. Los competidores podrán seguir hablando con el Maestro de Ceremonias después de terminada su presentación, sin embargo, los jueces no deberán considerar ninguna conversación o explicación después del tiempo de presentación.

7.9 PENALIDADES POR EXCEDERSE EN EL TIEMPO

- A. Se permitirá a los competidores continuar su presentación hasta que hayan terminado, aun cuando hayan excedido sus 15 minutos.
- B. Se deducirá un punto, del total de su evaluación, por cada segundo que el competidor exceda de los 15 minutos en su presentación.
- C. El máximo total a deducir será de 60 puntos.
- D. Cualquier competidor que exceda los 16 minutos será descalificado.

7.10 ALECCIONAMIENTO

No se permitirá ningún tipo de aleccionamiento por el público durante el tiempo de preparación o de presentación. La WBC alienta a que el publico y el personal apoyen a los competidores durante la presentación; sin embargo, no esta permitido que asistan al competidor de ninguna manera. (Favor de observar: No esta permitida la presencia de entrenadores, personal de apoyo, amigos o familiares en el escenario, durante el desarrollo de la competencia.)

8.0 ASPECTOS TECNICOS.

- A. Si durante su preparación o presentación, algún competidor siente que hay un problema técnico con:
 - i. La maquina de espresso (por ej., perdida de poder, de presión del vapor, malfuncionamiento del sistema de control, falta de agua o de drenaje).
 - ii. El molino
 - iii. Cualquier equipo eléctrico adicional (excepto del reloj)
 - iv. El equipo audiovisual (por ej., la música o el micrófono)

.....el competidor deberá levantar su mano y decir:” TECNICO” y solicitar la presencia del Encargado del Evento (durante la preparación) o del Juez Líder (durante la presentación) y el reloj se detendrá.

- B. Si el Encargado del Evento o el Juez Líder consideran que en efecto se trata de un problema técnico que puede resolverse fácilmente, se decidirá la apropiada cantidad de tiempo que se acreditara al competidor. Una vez que el problema técnico se resuelva el competidor continuara con su presentación.
- C. Si el problema técnico no puede ser resuelto con oportunidad, el Encargado del Evento o el Juez Líder, decidirán si el competidor deberá esperar para continuar su presentación o si deberá iniciar de nuevo en otra ocasión.,
- D. Si un competidor debe detener su presentación, el junto con el Juez Líder y el Encargado del Evento, reprogramaran al competidor para que inicie su participación mas adelante.

- E. Si se determina que el asunto técnico se debe a un error del competidor o al equipo personal del competidor, el juez líder podrá determinar que no se acredite ningún tiempo adicional al competidor y su presentación deberá continuar sin ningún crédito de tiempo.
- F. La falta de familiaridad con el equipo de la competencia no es motivo para pedir tiempo extra durante el tiempo de preparación.
- G. La inconsistencia o la variación entre las cabezas de los grupos que requieran ajuste solo serán motivos para tiempo extra técnico durante el tiempo de preparación.

8.2 OBSTRUCCIONES

- A. Si algún individuo, tal como voluntario, juez, miembros del auditorio o fotógrafos obstruye al competidor, entonces se le otorgará tiempo adicional al competidor. El juez líder será responsable de supervisar esto y decidirá la cantidad de tiempo adicional que se acreditara.
- B. Si el competidor olvida algo de sus accesorios o equipo durante su tiempo de presentación, deberá informarlo al juez líder e ir a buscarlo personalmente. El tiempo de competición no se detendrá.
- C. Nada podrá serle entregado por los voluntarios, personal de apoyo, miembros de su equipo o público.

9.0 TIEMPO DE LIMPIEZA

Una vez que el competidor haya terminado su presentación, deberá comenzar a limpiar su estación. Un voluntario de la estación traerá el carro de servicio al escenario para que el competidor pueda colocar ahí sus enseres. Si el competidor trajo consigo su propio molino o equipo eléctrico, el voluntario podrá ayudarlo a retirarlos de la estación. Se espera que los competidores retiren todo su equipo personal y que limpien concienzudamente su estación. Los jueces no evalúan el tiempo de limpieza.

10.0 POST COMPETENCIA

10.1 PUNTAJE

10.1.1 Encargado Oficial Del Puntaje de la WBC.

Los encargados oficiales del puntaje de la WBC serán responsables de mantener la confidencialidad de los puntajes hasta su anuncio oficial.

10.1.2 Puntaje Total del Competidor

El Puntaje Total del competidor será calculado al sumar el total de las dos hojas de evaluación técnicas y de las cuatro hojas de evaluación sensoriales. Favor de observar que hoja de evaluación del juez líder no cuenta en el puntaje final del competidor.

10.1.3 Empates en Puntaje

En el caso de un empate entre dos o más competidores, los encargados oficiales del puntaje de la WBC totalizarán todas las calificaciones obtenidas por los competidores en la sección de evaluación del expreso en las hojas de evaluación sensorial (Parte 1 de las cuatro hojas de evaluación sensorial). El competidor con la nota sensorial del expreso más alta ganará el empate y se colocará en un puesto superior a cualquier competidor con el mismo puntaje.

Si los competidores empatados tienen la misma puntuación sensorial en los expresos, entonces ganará quien tenga mayor calificación sensorial del cappuccino (Parte 2 de las 4 hojas sensoriales).

Si los competidores empatados tienen la misma puntuación sensorial en expreso y cappuccino, ganará quien haya causado la mejor Impresión Total (Parte 5 de las cuatro hojas de evaluación sensorial).

10.2 Entrevista Final

Después de la ceremonia de premiación, los competidores tendrán la oportunidad de revisar sus calificaciones con los jueces.

- A. No se permitirá a los competidores quedarse con las hojas de evaluación originales.
- B. Después de la Competencia Mundial, el Encargado del Evento de la WBC enviara por correo electrónico copia de las evaluaciones a los competidores.

11.0 PROTESTAS Y APELACIONES

11.1 POR ASUNTOS RELACIONADOS CON LOS COMPETIDORES

11.1.1 Protestas

Si un competidor tiene algún reclamo o protesta que hacer sobre la Competencia Mundial durante la Competición, deberá contactar al Encargado del Evento, quien determinara si el asunto puede ser resuelto ahí mismo o si será necesario hacer una protesta por escrito a la WBC.

Si el Encargado del Evento de la WBC decide que el asunto o protesta puede resolverse ahí, contactara a las personas involucradas a fin de asegurar una justa representación. El reclamo o protesta del competidor será sometido a discusión hasta llegar a una decisión conjunta, in situ, por el Encargado del Evento y el Presidente del Comité de Certificación de Jueces. El Encargado del Evento notificara al competidor la decisión.

11.1.2 Apelaciones

Si un competidor tiene un reclamo que no puede resolverse in situ en la WBC, el Encargado del Evento de la WBC pedirá al competidor que haga una queja y /o una protesta formal por escrito a la Junta Directiva de la WBC. La decisión de la Junta será definitiva.

La carta de reclamación y/o queja contener lo siguiente:

- 1) Nombre del competidor.
- 2) Fecha
- 3) Declaración clara y concisa de la queja.
- 4) Fecha y hora en que tuvo lugar.
- 5) La perspectiva del quejoso y la solución deseada.
- 6) El nombre de todos los individuos involucrados.
- 7) Información detallada de los datos del quejoso.

No se considerará ninguna queja que no especifique los puntos anteriores. Toda protesta o apelación deberá dirigirse por correo electrónico, al Encargado del Evento de la WBC a: wbc@worldbaristachampionship.org dentro de las siguientes 24 horas de haber sucedido el incidente

11.2.3. Apelaciones revisadas por la Junta Directiva de la WBC

La Junta Directiva de la WBC analizara las reclamaciones y apelaciones recibidas por escrito, en un plazo de 30 días a partir de su recepción y contactara al competidor con su decisión final por correo electrónico.

11.2 ASUNTOS RELACIONADOS CON LOS JUECES UNA VEZ ANALIZADAS LAS HOJAS DE EVALUACION

11.2.1 Protesta

En el caso de que un competidor llegase a objetar las evaluaciones obtenidas de uno o más jueces, podrá reunirse con su Juez Líder durante la entrevista final para explicar su protesta. El juez Líder discutirá la protesta con los jueces que juzgaron al competidor y un representante del Comité de Certificación de Jueces de la WBC. Este comité tomara una decisión ahí mismo y por medio de un representante de ese Comité informara al competidor de su decisión.

11.2.2 Apelación

Si un competidor no esta de acuerdo con la decisión, podra apelar por escrito a la Junta Directiva de la WBC. La decisión de la Junta será definitiva.

La carta de reclamación y/o queja contener lo siguiente:

1. Nombre del competidor.
2. Fecha
3. Declaración clara y concisa de la queja.
4. Fecha y hora en que tuvo lugar.
5. La perspectiva del quejoso y la solución deseada.
6. El nombre de todos los individuos involucrados.
7. Información detallada de los datos del quejoso.

No se considerará ninguna queja que no especifique los puntos anteriores. Toda protesta o apelación deberá dirigirse por correo electrónico, al Encargado del Evento de la WBC a: wbc@worldbaristachampionship.org dentro de las siguientes 24 horas de haber de haber sido informado de la decisión final.

12.0 JUECES CERTIFICADOS POR LA WBC

- A. El Comité de la WBC establece los estándares a los que los jueces deberán apegarse.
- B. El Comité de Certificación de la WBC es responsable de certificar a los Jueces de la WBC.
- C. Únicamente Jueces Certificados por la WBC pueden juzgar en la Competencia Mundial de Baristas.
- D. Tres meses antes a la siguiente Competencia Mundial de Baristas, el Comité de Certificación de Jueces publicara en la pagina WEB de la WBC una lista de los jueces certificados por la WBC invitados a juzgar en la Competencia Mundial de Baristas.

12.2 COMO CERTIFICARSE COMO JUEZ

Si usted esta interesado en saber como certificarse como Juez de la Competencia Mundial de Baristas, favor de visitar la pagina de Internet de la WBC.

12.3 PREPARACION DE LOS JUECES

Todos los jueces certificados de la WBC invitados a juzgar en la siguiente Competencia Mundial de Baristas tendrán que asistir a un taller de calibración de un día la víspera del inicio de la Competencia. Previo al taller de calibración los Jueces Certificados de la WBC deberán:

- A. Poseer conocimiento profundo de las Normas y Reglamentaciones de la WBC
- B. Poseer conocimiento profundo de las Hojas de Evaluación Técnicas, Sensoriales y del Juez Líder.
- C. Poseer conocimiento profundo del flujo de la competición y la preparación del área de competencia.
- D. Tener un buen entendimiento de los diferentes perfiles de sabor de mezclas de espresso, leche y otros sabores.

12.4 OBJETIVOS Y METAS DE LOS JUECES

- A. Apoyar la profesión del 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 Mundial de Baristas digno y altamente capacitado.

12.5 LO QUE BUSCAN LOS JUECES EN UN BARISTA CAMPEON

Los jueces buscan a un campeón:

- A. Con completo dominio de su oficio, con habilidades técnicas, con habilidades de comunicación, buscan alguien apasionado de su profesión y del servicio.
- B. Que tenga un amplio conocimiento de café y que sirva bebidas de gran calidad.
- C. Que pueda ser un modelo a seguir y una fuente de inspiración para otros.

12.6 PRINCIPALES TAREAS DE LOS JUECES CERTIFICADOS

Los jueces de la WBC asistirán al competidor de la siguiente manera:

- A. Manteniendo un bajo perfil y permitir al competidor un espacio agradable de trabajo.
- B. Ser respetuoso del competidor y de su cultura.
- C. Conociendo las diferencias culturales para preparar espresso y otras bebidas, sin embargo, siempre evaluándolas basados en las Normas y Regulaciones de la WBC.
- D. Escribiendo comentarios respetuosos y significativos en las hojas de evaluación. Los competidores reciben una copia de sus hojas de evaluación al fin de la competencia.
- E. Participando en las entrevistas finales obligatorias (revisión de hojas de evaluación) con los competidores para enfatizar las oportunidades de mejora.
- F. Siendo accesibles a los competidores una vez terminada la competencia para escuchar comentarios.

12.7 LO QUE LOS JUECES ESPERAN DEL COMPETIDOR.

- A. Los competidores deberán tener un firme conocimiento de las Normas y Regulaciones de la WBC.
- B. Las presentaciones de los competidores se harán de acuerdo a las Normas y Regulaciones de la WBC
- C. Los competidores desarrollaran su presentación de competencia en 15 minutos. Se deducirán puntos si su presentación excede los 15 minutos. Si su presentación excede 16 minutos será descalificado.

13.0 PAPEL DE LOS JUECES

13.1 JUEZ LIDER

Habrà un juez líder presente en la presentación de cada competidor. El juez líder se desplazara en el escenario entre el área de trabajo del competidor y la mesa de presentación de los jueces.

El Juez Líder será responsable de supervisar el proceso de evaluación de los jueces y de solucionar cualquier asunto que surja durante el desarrollo de la presentación del competidor que este en ese momento juzgando.

- A. El Juez Líder será responsable de asegurarse que los jueces evalúen profesionalmente al competidor de acuerdo a los estándares de la WBC.
- B. El Juez Líder será responsable de asegurarse que no hayan obstrucciones durante el tiempo de presentación del competidor, incluyendo fotógrafos de prensa, encargados de video, voluntarios, otros jueces y público.
- C. El Juez Líder solamente degustara las bebidas una vez que el Juez Sensorial haya terminado su evaluación.
- D. El Juez Líder evaluara al competidor utilizando la hoja de evaluación del Juez Líder. Su puntaje no se acumulara al puntaje total del competidor.
- E. Será responsabilidad del Juez Líder anotar el tiempo total utilizado por el competidor en su presentación para determinar la necesidad de deducir puntos del puntaje total del competidor.
- F. El Juez Líder se asegurara que los jueces llenen correcta y claramente las hojas de evaluación.

13.2 JUEZ TECNICO

Habrán dos jueces técnicos presentes en la presentación de cada competidor. Los dos jueces técnicos se colocan cerca del área de trabajo.

Por favor refiérase a la Hoja de Evaluación Técnica para el criterio de evaluación.

13.3 JUECES SENSORIALES

Además de los dos jueces técnicos, cuatro jueces sensoriales evaluarán la presentación de cada competidor. Los cuatro jueces sensoriales se colocarán frente a la mesa de presentación de los jueces. Cada juez sensorial evaluará únicamente la bebida que les sea servida.

14.0 CRITERIO DE EVALUACION

14.0 AREA DE COMPETENCIA

Los dos jueces técnicos evaluarán la limpieza del área de competencia al inicio y al final.

14.2 EVALUACION DE SABOR

Se otorgarán puntos por el sabor de cada bebida individual (por ej., el espresso, el capuccino y la bebida de especialidad). La calificación se basará en la materia prima utilizada y el estilo de la bebida. Los competidores deberán buscar un balance armonioso de dulzura, amargura, acidez y aromáticos. Se sugiere a los competidores explicar verbalmente a los jueces el porqué de su decisión de utilizar su café, el perfil básico de tueste, la estructura de la mezcla del espresso, los principales elementos de sabor, los ingredientes utilizados en la bebida de especialidad y la filosofía detrás de las bebidas servidas.

14.3 PRESENTACION DE LAS BEBIDAS

Se otorgarán puntos por la presentación visual de las bebidas, incluyendo tazas, vasos y accesorios. Esto incluye elementos tales como limpieza de tazas y platos (sin escurrimientos o manchas en las tazas), la consistencia de las bebidas y la creatividad y estilo de presentación.

14.4 HABILIDADES TECNICAS

Se otorgarán puntos en base al conocimiento técnico del competidor y sus habilidades para operar la máquina y el molino.

14.5 TOTAL IMPRESIÓN DE LOS JUECES

Se otorgarán puntos en base a la impresión total que el competidor causen en los jueces por sus habilidades, sabor de bebidas y presentación personal y de sus bebidas.

15.0 REGLAS DE LOS JUECES

15.1 LO QUE LOS JUECES DEBEN HACER Y EVITAR ANTES DE JUZGAR

- A. Los jueces deberán evitar la comunicación con los competidores durante y antes de la competencia en todos los días de la competencia. Los otros competidores y el público podrían considerar esto como asesoría personalizada.
- B. Los jueces sensoriales deberán tratar de comer comida blanda o de sabores neutrales antes de juzgar.
- C. Los jueces deberán evitar fumar antes de juzgar.
- D. Los jueces deberán utilizar desodorante sin aroma.
- E. Los jueces deberán evitar usar perfume, colonia o loción para después de rasurar.

15.2 COMPORTAMIENTO DE LOS JUECES DURANTE LA COMPETENCIA

- A. Todos los jueces deberán ser justos y honestos.
- B. Todos los jueces deberán ser positivos y respetuosos con el competidor en todo momento.
- C. Los jueces deberán escuchar y enfocarse en el competidor.
- D. El juez líder tiene derecho de vetar en todos los aspectos relacionados al decoro de los jueces.

15.3 DURANTE LA EVALUACION DE SABOR

Es importante recordar que el tanto el público, como los voluntarios, organizadores y aun más importante, el competidor están enfocados en los jueces durante la evaluación de las bebidas durante la competencia. Cualquier movimiento y/o expresión facial pueden ser interpretadas de una forma positiva o negativa. Por ello deberán ser evitadas.

15.3.1.1 LOS JUECES SENSORIALES DEBERAN:

- A. Sonreír y dar la bienvenida al competidor.
- B. Contestar directamente cualquier pregunta directa del competidor.
- C. Sonreír y hacer contacto visual con el competidor cuando sirva las bebidas.
- D. Evaluar las bebidas en cuanto les sean servidas las bebidas.
- E. Siempre tener en mente el poder psicológico y el impacto que tienen los jueces en los competidores.
- F. Nunca hacer contacto visual con los otros jueces, tampoco hacer expresiones visuales mientras deguste la bebida. Es importante recordar que por instinto se hacen expresiones faciales cuando hay contacto visual.
- G. Nunca comunicarse con otro juez durante el tiempo de competencia.
- H. Nunca compartir su evaluación con algún otro juez sensorial mientras se encuentre en el escenario.
- I. Nunca reír durante la evaluación.
- J. Nunca hacer algo que pueda interpretarse negativamente por el competidor o el público.
- K. No permitir a nadie degustar la bebida, excepto el juez líder.
- L. No comer ningún alimento presentado por el competidor a menos que este gire instrucciones al respecto.
- M. Dirigir toda discusión, verificación o pregunta al juez líder, fuera del escenario, una vez que el competidor haya terminado su presentación.

15.3.1.1 LOS JUECES TECNICOS DEBERAN:

- A. Estar pendientes de los movimientos del competidor para no interferir con el durante su presentación. Favor de notar: cualquier cosa que haya sido ensuciada por el juez tecnico deberá ser limpiado por el mismo. (por ej., al revisar el portafiltros o el molino)
- B. Nunca reír durante la presentación.
- C. Nunca hacer algo que pueda interpretarse negativamente por el competidor o el público.
- D. Mantener la comunicación con el otro juez técnico a un mínimo.
- E. Dirigir toda discusión, verificación o pregunta al juez líder, fuera del escenario, una vez que el competidor haya terminado su presentación.

15.4 TIEMPO DE CALIBRACION DE LOS JUECES

Una vez que el competidor termine su presentación y los jueces técnicos y sensoriales hayan terminado su evaluación final, los jueces abandonaran el escenario y tendrán algunos minutos para calibrar.

- A. El nombre completo del juez y del competidor deberán estar escritos claramente en la parte superior de las hojas de evaluación.
- B. Los jueces deberán escribir claramente.
- C. Si los jueces comenten algún error o cambia su evaluación, deberá borrarlo o tacharlo e inicialar la evaluación correcta.
- D. Los jueces deberán informar al juez líder durante el tiempo de calibración si otorgaron un 6 o un cero (en la categoría de 0 a 6). Deberá anotar en la hoja de evaluación la razón por la cual otorgo dicha evaluación. El juez líder deberá aprobar la evaluación.
- E. Se alienta a los jueces a hacer comentarios objetivos y valiosos. Los jueces deberán escribir sus comentarios utilizando el espacio designado para ello en las hojas de evaluación.. Esto puede ayudarles a recordar cualquier cosa que les haya llamado la atención y les permitirá confirmar su evaluación si le es solicitado. Las notas son muy útiles durante la entrevista final con los competidores, ya que permite señalar áreas de mejora, detalles, etc.
- F. Los jueces deberán asegurarse de haber llenado completamente sus hojas de evaluación antes de entregarlas al juez líder.

15.5 COMUNICACIÓN CON EL PÚBLICO O CON LOS MEDIOS DE COMUNICACION

Los miembros del Comité de Certificación de Jueces de la WBC son los únicos jueces que deberán comunicarse con la prensa. Si alguien de la prensa se acerca a un juez, este deberá ponerle en contacto con el Encargado del Evento.

Cuando un miembro del Comité de Certificación de Jueces de la WBC hablen con los medios de comunicación, es importante:

- A. Ser positivos y elevar la profesión del barista y la promoción de la excelencia en el café.
- B. Evitar discutir la presentación individual de los competidores o de sus bebidas.
- C. Nunca discutir errores que se hicieron durante la presentación.
- D. Representar y hablar en nombre de la WBC.

16.0 PROCEDIMIENTO DE EVALUACION TECNICA

Cada competidor será evaluado por dos jueces técnicos,.

16.1 ESCALA DE EVALUACION

La escala de evaluación será la misma para jueces técnicos y sensoriales

Si = 1 No= 0

0=Inaceptable 1= Aceptable 2= Regular 3=Bueno 4= Muy Bueno 5= Excelente 6= Extraordinario

Existen dos tipos de evaluación: Si/No y la escala de 0 a 6

Escala Si / No

El competidor recibe un punto por cada respuesta SI y un cero por cada respuesta NO

Escala Cero a Seis

En la escala de cero a seis, es aceptable la utilización de incrementos de medio punto entre el 1. y el 6. Los medio puntos se escriben utilizando puntos decimales (no fracciones). Por ejemplo: 1.5, 2.5, 3.5. El puntaje mas bajo es de 1, no podrá utilizarse el 0.5. Se califica con un cero cuando hay algo completamente inaceptable. Ambas calificaciones de cero y seis requieren autorización del juez líder.

16.2 HOJA DE EVALUACION TECNICA- PARTE 1

PARTE 1-Evaluación de la Estación al Inicio.

Área de Competencia:

Area de Competencia

Área limpia al inicio / toallas limpias

0 a 6

/6	6

16.2.1 Area limpia al inicio / Toallas limpias.

- A. La limpieza y la habilidad del barista de organizar su area de trabajo (mesa de trabajo, mesa de preparación, parte superior de la maquina) serán evaluadas con la escala del 0 al 6. Si se encuentra sucia el area, se podrá calificar con un 1. .
- B. Sera permitida la presencia de algunos granos de café molido alrededor del Molino, por ello no se otorgara un cero por algunos granos alrededor del Molino.
- C. Deberá verificarse la habilidad del competidor par organizar su area de trabajo de una forma eficiente y practica.
- D. Demasiada preparación amerita menor calificación (leche en jarras, agua servida en los vasos, etc.)
- E. Un mínimo de tres toallas limpias deberán estar presentes al inicio del tiempo de presentación. Las toallas deberán estar limpias y tener un objetivo(una para la lanceta de vapor, otra para limpiar los filtros, una para la mesa. Deberá tomarse en cuenta la toalla que tenga el competidor en su delantal).
- F. Las tazas deberán estar calientes y deberán colocarse en la parte superior de la maquina de espresso, a menos que el competidor utilice un utensilio para calentarlas. No deberá haber agua en las tazas al inicio del tiempo de presentación del competidor.

- G. Los portafiltros podrán tener café al inicio de la presentación del competidor. Esto no se considera falta de limpieza.

16.3 HABILIDADES TECNICAS DEL ESPRESSO – PARTE II

Favor de observar que los estándares de habilidades técnicas son iguales para las tres bebidas. La hoja de evaluación técnica es igual en las Partes II, III y IV.

Parte II – Evaluación de Espresso

Habilidades técnicas

- Purga o enjuaga cabeza del grupo
- Canasta seca y limpia antes de dosificar
- Desperdicio aceptable al moler o dosificar
- Dosificación y Compactación Consistentes
- Limpieza del porta filtro antes de insertar
- Inmediata colocación y extracción
- Tiempo de Extracción (3 segundos varianza.)

0 a 6	SI	NO

16.3.1 Purgar o Enjuagar la cabeza del grupo

El purgado de la cabeza de grupo debe hacerse antes de cada extracción (antes de reinsertar el portafiltros, o antes de dosificar el café. Se marcara SI, si se purgo antes de insertar para las bebidas que serán servidas.

16.3.2 Filtro de café seco y limpio antes de la dosificación

El filtro del café debe de estar seco y limpio, y es irrelevante cómo logre el concursante esto. Si está limpio y seco, el juez deberá marcar Sí.

16.3.3 Desperdicio aceptable al moler o dosificar.

Derrama/desperdicio es el café molido que no se utilizo durante el tiempo de presentación. (El desperdicio puede encontrarse en la cámara de dosificación, en el knock box, en la mesa, en la basura, en el piso, etc.) El desperdicio originado por bebidas que no serán servidas a los jueces, no sera considerado como tal . Desperdicio aceptable es de 5 gramos de café por cada categoría de café. Para obtener el máximo puntaje, el desperdicio no deberá exceder 1 gramo de café por categoría de bebidas. Desperdiciar mas de 5 gramos de café por categoría deberá calificarse con cero puntos. Una cantidad razonable de café utilizado para purgar el molino, no contara como desperdicio.

16.3.4 Dosificación y Compactación Consistentes.

Existen diferentes métodos para dosificar el café. Se deberán considerar el volumen y los tiempos de extracción en esta evaluación. Deberá considerarse si el método utilizado por el competidor da como resultado una extracción de 25 -35 mls. (30 ml.s +/- 5 mls.) con una varianza de 3 segundos.

El competidor deberá demostrar un método consistente de dosificar y compactar. El deberá distribuir uniformemente el café molido, seguido por una compactación uniforme con adecuada presión. No deberán tomarse en cuenta las diferencias culturales.

16.3.5 Limpieza del porta filtro antes de colocarlo:

Limpiar el borde del filtro y los laterales antes de colocarlo en la maquina. Si el competidor lo hace, marcar Sí.

16.3.6 Inmediata colocación del filtro y extracción

El competidor deberá iniciar la extracción inmediatamente después de insertar el portafiltros en la maquina sin demora alguna.

16.3.7 Tiempo de extracción (con tres segundos de varianza)

Los jueces tomara los tiempos de las extracciones y determinaran si los tiempos de extracción se encuentran con una varianza entre si de 3 segundos, en cuyo caso la evaluación será afirmativa. El tiempo

de la extracción inicia cuando el competidor activa la bomba de la maquina (oprime el botón de encendido). Las extracciones de bebidas que no se sirvan, no serán evaluadas.

16.4 HABILIDADES TECNICAS DEL CAPPUCCINO –ESPUMADO DE LECHE-PARTE III

Parte III – Evaluación de Cappuccino

<u>Habilidades técnicas</u>	1 a 6 Puntos	Si 1	No 0
Enjuaga cabeza del grupo			
Canasta seca y limpia antes de dosificar			
Desperdicio aceptable al moler y dosificar			
Dosificación y Compactación Consistente			
Limpieza porta filtro antes de insertar			
Inmediata colocación y extracción			
Tiempo de Extracción (3 seg. varianza.)			
Jarra limpia y vacía al inicio			
Purgar la lanceta antes de espumar			
Limpiar la lanceta después de espumar			
Purgar la lanceta después de espumar			
Jarra de leche vacía/ aceptable desperdicio			

FAVOR DE OBSERVAR QUE LAS 7 PRIMERAS AREAS DE EVALUACIÓN SON IGUALES A LA EVALUACIÓN DEL ESPRESSO-HABILIDADES TÉCNICAS.

16.4.1 Jarra limpia/vacía al inicio.

El competidor deberá servir leche fresca y fría en jarras limpias. Estas no deberán haber sido llenadas durante el tiempo de preparación. La jarra deberá estar limpia por dentro y por fuera.

16.4.2 Purgar la lanceta antes de espumar la leche

El competidor deberá purgar la lanceta antes de insertarla en la jarra de leche.

16.4.3 Limpiar la lanceta después de espumar la leche

Deben utilizarse toallas o paños exclusivos para ello.

16.4.4 Purgar la lanceta después de espumar la leche

El competidor deberá purgar la lanceta después de espumar la leche.

16.4.5 Jarra de leche desperdicio aceptable

La jarra deberá estar más o menos o vacía después de servir los cappuccinos. El desperdicio aceptable es de no mas de 10 cl / 3 onzas de leche por jarra.

16.5 HABILIDADES TECNICAS DE LA BEBIDA DE ESPECIALIDAD-PARTE IV

Favor de notar que las áreas de evaluación son las mismas para Evaluación de Capuchino-Habilidades Técnicas

16.6 TECNICA-PARTE V

Parte V- Evaluación

Tecnica

	0 a 6	Si	No
Habilidades Técnicas	Puntos		
Manejo de Estación	[Barra azul]		
Porta filtros limpios/ Evito colocarlo sobre cámara dosificación_	[Barra naranja]		

16.6.1 Manejo de Estación

- Los jueces técnicos evaluarán el flujo general de trabajo de los competidores, así como la utilización de equipo, herramientas y accesorios.
- El competidor deberá demostrar un entendimiento y correcto uso y operación de la maquina de espresso.
- El competidor deberá demostrar un entendimiento y correcto uso y operación del molino-incluyendo el manejo de café en el molino. El competidor deberá ajustar su molido durante el tiempo de preparación. Los competidores deberán moler café para cada conjunto de bebidas.
- El competidor tratara de lograr tiempos de extracción con 3 segundos de varianza y con un volumen de 25-35 mls. (30 mls. +/- 5).
- Los jueces técnicos son responsables de inspeccionar la tableta de café utilizada dentro del portafiltros y relacionar su estado con la comprensión del molino por parte de los competidores, así como de la consistencia de sus habilidades de dosificación y compactación.
- Los jueces técnicos evaluarán el flujo general del competidor durante todo el tiempo de su presentación, incluyendo: La organización y colocación de herramientas, tazas y accesorios; los movimientos del competidor y flujo en y alrededor de su estación de trabajo; su limpieza y mantenimiento de la estación (equipo, mesas, toallas, jarras); el manejo del café e ingredientes (leche, ingredientes de la bebida de especialidad).
- Se calificara con un cero si se coloca cualquier liquido o ingrediente sobre la maquina.

16.6.2 Portafiltros limpios/Evito colocar portafiltros en cámara de dosificación.

- El competidor deberá secar el agua o limpiar los granos de café de las salidas del portafiltros. Podrá hacerlo enjuagando, con una toalla, o con los dedos.
- Durante la nivelación del café, el competidor no deberá colocar el portafiltros directamente sobre la cámara de dosificación del molino. (Esto podría contaminar el café de la cámara).

16.7 EVALUACION DE ESTACION DEL FINAL-PARTE VI

PARTE VI- Evaluacion de la Estacion al Final

	1 a 6	Si	No
Área de Competencia:	Puntos		
Area limpia al final	[Barra azul]		
Higiene General durante la presentacion	[Barra naranja]		
Uso correcto de las toallas	[Barra naranja]		

16.7.1 Área de trabajo limpia al final

Será permitido tener una pequeña cantidad de granos de café alrededor del molino. No se otorga un cero por encontrar algunos granos de café alrededor del molino. La limpieza del área será evaluada con la escala de 0 a 6 . Si ocurre un accidente (por ej., se le cae una bebida al competidor), el competidor deberá limpiar antes de haber terminado su tiempo de presentación. Limpiar durante la presentación (retirando el café usado, limpiando las mesas) y antes de terminar su presentación aumentara el puntaje del

competidor. Todos los enseres y herramientas (compactadores, tazas, bandejas, jarras, etc.) se consideraran en esta evaluación, también artículos en la maquina de espresso y mesas de trabajo. El café usado puede permanecer en los portafiltros al final de la presentación y no formaran parte de esta evaluación.

16.7.2 Limpieza general durante la presentación

El juez determinara su evaluación basado en la higiene del competidor durante su presentación.

16.7.3

Al inicio de su presentación, el competidor deberá contar con un mínimo de 3 toallas y cada una deberá tener un objetivo. Los jueces deberán evaluar el uso de estas toallas. El competidor deberá utilizar una para la lanceta de vapor, otra para limpiar el filtro y otra para estación de trabajo.

Para otorgar un NO en esta área, el competidor deberá:

- Utilizar una toalla no-dedicada para limpiar la lanceta de vapor (utilizar la toalla para otro fin que no sea para limpiar la lanceta)
- Hacer algo que no sea higiénico o que no sea sano con la toalla (tocar la cara o la boca, etc.)
- Utilizar una toalla una vez que esta haya tocado el piso.

17.0 PROCEDIMIENTO DE EVALUACION SENSORIAL

Cada competidor será evaluado por 4 jueces sensoriales.

17.1 ESCALA DE EVALUACION

La escala de evaluación será la misma para jueces técnicos y sensoriales

Si = 1 No= 0

0=Inaceptable 1= Aceptable 2= Regular 3=Bueno 4= Muy Bueno 5= Excelente 6= Extraordinario

17.2 EVALUACION DEL ESPRESSO-PARTE I

Los espressos serán evaluados por los jueces sensoriales utilizando el siguiente protocolo. Es importante que los jueces sensoriales observen el protocolo consistentemente. Los jueces sensoriales completaran todos los pasos de la evaluación antes de escribir sus notas.

Evaluación del sabor del espresso

Color de la crema - (avellanado, café oscuros, rojizo)

Consistencia y persistencia de la crema

Balance de sabor (balance armonizo dulce /ácido /amargo)

Balance táctil (cuerpo, redondez, suavidad)

1 a 6	
Puntos	
	X4
	X4

Presentación de la bebida

Tazas correctas de espresso60ml.asa

Accesorios servidos (cucharas, agua, servilleta etc.)

Sí No	
1	0

17.2.1 Color de la crema

Los jueces deberán evaluar visualmente la apariencia de la crema en cuanto a su color y apariencia. Debe de ser color avellana, café oscuro y/o tener un reflejo rojizo. Crema muy pálida o que no este presente será inaceptable y recibirá calificación de cero.

17.2.2 Persistencia de la crema

La crema deberá estar presente cuando se sirva el espresso. La crema deberá ser densa y suave. Los jueces estiraran suavemente la crema inclinando la taza en una dirección. Esto ayudara al juez a determinar lo espeso de la crema y si es persistente y duradera, sin rompimiento al centro.

Nota: La evaluación del color y la consistencia de la crema deberá hacerse RAPIDAMENTE. El balance de sabor es el puntaje más importante y los jueces dieran asegurarse de degustar el espresso rápidamente mientras esta fresco.

17.2.3 Balance de Sabor.

Utilizando una cuchara, el juez sensorial revolverá 3 veces el espresso (moviendo la cuchara del frente hacia atrás) para mezclar los sabores de la extracción e inmediatamente después degustara el espresso. El juez sensorial tomara dos tragos completos cuando menos para evaluar completamente la extracción. Los jueces no degustaran el espresso de la cuchara.

Nota: Los competidores podrán dar instrucciones específicas de cómo deberán los jueces degustar su espresso. Mientras las instrucciones sean razonables los jueces deberán seguir las instrucciones del competidor.

Los jueces deberán escuchar con atención cualquier explicación girada por el competidor y buscar el sabor correspondiente a la explicación del competidor. Deberá existir una correlación entre los granos utilizados y el perfil de sabor. Un espresso recibirá notas altas si tiene un balance armonioso entre su dulzura, acidez y/o amargura.

17.2.4 Balance Táctil

El balance deberá ser de gran cuerpo, suave. La percepción de los jueces de su viscosidad influirá en la calificación.

17.2.5 Tazas correctas utilizadas.

Los espressos deberán servirse en tazas de 2 a 3 onzas (60 a 90 ml) con asa.

17.2.6 Servido con accesorios.

Los espressos deberán servirse con cuchara, servilleta y agua. Todos estos artículos deberán estar presentes para que el competidor reciba un SI. Si uno de los artículos (o mas) no están en la mesa cuando el espressos sea servido, el juez marcara un NO.

17.3 EVALUACION DEL CAPPUCCINO –PARTE II

Los cappuccinos serán evaluados por los jueces sensoriales utilizando el siguiente protocolo. Es importante que los jueces sensoriales observen el protocolo consistentemente. Los jueces sensoriales completaran todos los pasos de la evaluación antes de escribir sus notas.

Evaluación del sabor del cappuccino

Capuchino visualmente correcto (tradicional o latte art)

Consistencia y persistencia de la espuma

Sabor balanceado (balance armonioso leche dulce / espresso) TEMPERATURA

1 a 6

Puntos

--	--	--	--	--

Presentación de Bebidas

Uso de tazas de cappuccinos correctas

Accesorios servidos (cucharas, agua, servilletas etc.)

Sí No

1 0

17.3.1 Cappuccino visualmente correcto.

Los jueces evaluarán visualmente el capuccino para determinar su calificación. En la superficie el capuchino deberá tener una combinación de colores de leche y café, con una suave y en lo posible una apariencia brillante. La calificación se refiere a la apariencia visual únicamente. Busque diseños simétricos, un contraste de color con la crema alrededor de todo el perímetro de la taza con una apariencia suave, brillante y atractiva. (Nota: No es aceptable que el capuchino tenga polvos y/o especies en su superficie).

17.3.2 Consistencia y persistencia de la espuma

El juez sensorial, utilizando una cuchara de una forma delicada y rápida, empujara hacia atrás la espuma para comprobar su profundidad y textura. La espuma deberá tener una profundidad de al menos 1 cm, para merecer una calificación de muy buena (4) o aun mas alta. La espuma deberá ser suave, sedosa y con micro burbujas.

Esta evaluación se hará rápida y delicadamente sin afectar toda la superficie del capuchino. Los jueces no degustaran el capuccino de la cuchara.

Nota: La evaluación de la apariencia visual y de la consistencia y persistencia de la espuma deberá hacerse RAPIDAMENTE. El balance de sabor es el puntaje más importante y los jueces deberán asegurarse de degustar el cappuccino rápidamente mientras esta fresco

17.3.3 Balance de Sabor

El capuccino es una bebida caliente que debe ser servida a una temperatura que le permita ser inmediatamente consumido. Los jueces sensoriales escogerán un lugar en la taza en la que el área de la espuma no haya sido afectada al evaluarla y tomaran un trago del capuchino. La textura de la espuma, la temperatura de la bebida y el sabor de café y leche serán tomados en cuenta en esta evaluación. Después del primer trago, el juez sensorial tomara otro trago para confirmar su evaluación. El balance de sabor deberá ser una mezcla armoniosa de la dulzura de la leche y de la base del espresso.

17.3.4 Tazas correctas utilizadas.

Los cappuccinos deberán servirse en tazas de 5 a 6 onzas (150 a 180 ml) con asa.

17.3.5 Servido con accesorios.

Los cappuccinos deberán servirse con cuchara, servilleta y agua. Todos estos artículos deberán estar presentes para que el competidor reciba un SI. Si uno de los artículos (o mas) no están en la mesa cuando el capuccino sea servido, el juez marcara un NO.

17.4 EVALUACION DE LA BEBIDA DE ESPECIALIDAD-PARTE III

Favor de consultar los puntos 2.1.3 para la definición de la Bebida de Especialidad

Penalizaciones de la Hoja de Evaluación

- i. Si se descubre que la bebida de especialidad contiene alcohol o alguna sustancia ilegal, será calificada con un cero en la categoría de Bebida de Especialidad de las Hojas de Evaluación Sensorial.
- ii. Si el competidor llegase a colocar en el portafiltros algún ingrediente o sustancias además de café molido, la bebida de especialidad se calificara con un cero en la categoría de Bebida de Especialidad, tanto en la Hoja de Evaluación Técnica como en la Hoja de Evaluación Sensorial.
- iii. Si cada una de las bebidas de especialidad no contienen cuando menos un espresso, la bebida de especialidad recibirá un cero en el renglón de Balance de Sabor en la categoría de Bebida de Especialidad de las Hojas de Evaluación Sensorial.

Una vez que la presentación del competidor haya terminado, el juez sensorial podrá solicitar al juez líder que se verifique que la bebida este libre de alcohol. En este caso, el juez líder solicitara al competidor que muestre las botellas originales y/o empaques de los ingredientes con el fin de verificar que la bebida no contenga alcohol.

La evaluación de la bebida de especialidad variara debido a la diversidad de opciones presentadas por el competidor. Los jueces sensoriales completaran todos los pasos de la evaluación antes de escribir sus notas.

17.4 Parte III Evaluación de la Bebida de Especialidad

Evaluación de bebida de especialidad

- Bien explicada y presentada
- Presentación atractiva (elegante, limpia, uso de tazas y vasos)
- Creatividad
- Sabor balanceado (de acuerdo al contenido, sabor del espresso)

1 a 6
Puntos

17.4.2 Bien explicada y presentada

El competidor deberá explicar a los jueces su bebida de especialidad. Para obtener una alta puntuación, la explicación deberá abarcar sus ingredientes, método de preparación y los sabores y aromas que los jueces experimentaran. La descripción deberá incluir el café utilizado y su conexión con los ingredientes. El competidor deberá explicar si la bebida será caliente, tibia, fría o combinación de estas temperaturas.

Los jueces sensoriales escucharán la explicación de los ingredientes, método de preparación y café utilizado por el competidor. Los jueces tomarán notas. Para determinar su evaluación, los jueces deberán considerar si existe una correlación de lo que se describió y preparo con lo que se presento.

El competidor deberá explicar a los jueces sensoriales como beber la bebida (oler, revolver, tomar, etc.) El juez sensorial seguirá a su mejor posibilidad cualquier instrucción girada por el competidor. Si no hay información, los jueces utilizarán el sentido común para evaluar la bebida de especialidad. En cualquier caso, los jueces deberán tomar dos tragos a la bebida de especialidad.

La explicación de la bebida de especialidad deberá hacerse durante el tiempo de presentación del competidor. Cualquier explicación después del tiempo de presentación (cuando el reloj se haya detenido) no será tomada en cuenta por los jueces.

17.4.3 Presentación atractiva

Los jueces deberán recibir una bebida de especialidad servida en un vaso o contenedor que sea agradable en apariencia y apropiada para la bebida. Los “ toppings”, accesorios y adornos deberán complementar la apariencia visual de la bebida.

17.4.4 Creatividad

Los jueces deberán evaluar la creatividad del competidor para elaborar y presentar la bebida de especialidad. Los ingredientes que complementen y resalten el espresso creando una experiencia interesante para los jueces recibirán notas altas.

17.4.5 Balance de sabor

Los jueces buscarán una correlación entre los ingredientes utilizados en la bebida de especialidad, la explicación del competidor y la experiencia sensorial de la bebida. El sabor del espresso deberá ser dominante y fácil de identificar para obtener altas notas en esta categoría. Los jueces deberán observar cualquier instrucción del competidor.

17.5 EVALUACION DEL BARISTA- PARTE IV

V Evaluación del barista

	1 a 6
	Puntos
Habilidad de servicio	
Presentación: Profesionalismo, dedicación, pasión	
Atención a detalles/Todos los accesorios disponibles	
Uniforme apropiado	

17.5.1 Presentación: Profesionalismo/Dedicación/Pasión

El competidor deberá explicar la mezcla de espresso utilizado y sus razones para utilizarla. Los jueces buscarán una correlación entre lo dicho y lo presentado. El competidor deberá comunicar a través de sus acciones, postura y comunicación verbal que es un profesional y que esta en control de su presentación. Deberá ser obvio a los jueces que el competidor esta preparado. Debería existir un objetivo para todo lo que el competidor haga en su presentación.

La forma en que las bebidas se presenten deberá considerarse en esta evaluación. Los jueces deberán buscar profesionalismo y amabilidad cuando les sean servidas las bebidas. El competidor deberá colocar las tazas frente a cada juez, haciendo contacto visual y dándoles alguna señal que pueden iniciar la degustación.

Para obtener puntuación alta en esta área, el competidor deberá demostrar y comunicar un profundo conocimiento de su café, creando una memorable experiencia sensorial a los jueces y estableciendo alguna conexión emocional con ellos.

17.5.2 Atención a detalles/ todos los accesorios disponibles

Todos los accesorios deberán estar fácilmente disponibles y el área de trabajo bien organizada. Los competidores no deberían necesitar mover equipo y accesorios durante su presentación-todo deberá tener su propio lugar y objetivo. Los jueces deberán observar que el competidor tenga tazas y accesorios de repuesto en caso de errores o accidentes. Llenar de nuevo los vasos de agua de los jueces demuestra atención a detalles.

17.5.3 Atuendo apropiado

Como mínimo el competidor deberá lucir limpio, estar vestido de una forma limpia y portar un delantal limpio. De ser así, el juez marcara SI. La falta de delantal o la presencia de ropa inadecuada (sandalias, ropa manchada o rasgada) dará como resultado un NO.

17.6 IMPRESIÓN TOTAL DE LOS JUECES- PARTE V

- A. La impresión general de los jueces respecto a las habilidades del barista, incluyendo la presentación de las bebidas, flujo de presentación y la presentación de la información del café.
- B. La impresión total tendrá una correlación con la evaluación de sabor; sin embargo, esta nota no será un promedio. (por ej., esta nota podrá ser mas alta que la evaluación del sabor).
- C. Esta evaluación también contemplara cualquier cosa que no incluida en otras áreas de la hoja de evaluación sensorial; cosas dichas o hechas por el competidor que hayan creado una presentación memorable y en apoyo a la pasión por el café de especialidad, o 17.5.2 Atención a detalles por la presentación que el competidor haya hecho en representación de su profesión y de su habilidad para ser un modelo a seguir.
- D. Para obtener notas altas (4.5 o mas) el competidor debe demostrar que es un profesional del café, que tiene un profundo conocimiento del café de especialidad y que es digno finalista o campeón.

Parte V- Impresión Total de los jueces

Escala 0 a 6

0= calificación minima

X 4

6 = maxima calificación

6

18.0 REVISION DE LA HOJA DE EVALUACION

Favor de referirse a 15.4 Tiempo de Calibración de los jueces.

19.0 COMPORTAMIENTO DESHONESTO DE LOS OFICIALES DE LA WBC

En el improbable caso que el Juez Líder o cualquier persona de la WBC descubra o sospeche de algún comportamiento potencialmente deshonesto de un juez de la WBC durante la evaluación de algún competidor, aplicará lo siguiente:

- A. El Juez Líder solicitará las Hojas de Evaluación al encargado oficial del puntaje de la WBC de todos los competidores involucrados con la evaluación sospechosa.
- B. El Juez Líder convocará a reunión a los jueces implicados, así como al representante del Comité de Certificación de jueces y al del Comité de Reglamento para evaluar la situación..

- C. El Comité de Certificación de Jueces o su representante y el presidente del Comité de la WBC decidirán al respecto en reunión privada.
- D. Si el asunto de la deshonestidad es grave los Comités de Certificación de Jueces tendrá el poder de excluir al juez implicado de cualquier competencia futura autorizada por la WBC.

19.2 Apelaciones

Si los jueces implicados no estuvieren de acuerdo con la decisión, podrán apelar por escrito a la Junta Directiva de la WBC, cuya resolución será irrevocable.

La carta de apelación deberá incluir:

- Nombre
- Fecha
- Declaración clara y concisa de la queja.
- Fecha y hora en que tuvo lugar.
- La perspectiva del quejoso y la solución deseada.
- El nombre de todos los individuos involucrados.
- Información detallada de los datos del quejoso.

No se considerará ninguna queja que no especifique los puntos anteriores. Toda protesta o apelación deberá dirigirse por correo electrónico, al Encargado del Evento de la WBC a: wbc@worldbaristachampionship.org dentro de las siguientes 24 horas de haber sucedido el incidente

19.3. Apelaciones analizadas por la Junta Directiva de la WBC

La Junta Directiva de la WBC analizará las reclamaciones y apelaciones recibidas por escrito, en un plazo de 30 días a partir de su recepción y contactará al juez con su decisión final por correo electrónico.