

## FORMATO DEL EVENTO

1. La competencia es un torneo eliminatorio de múltiples rondas.
2. En cada ronda, tres o cuatro competidores preparan café simultáneamente.
3. Los competidores tienen 6 minutos para preparar, colar y presentar su café.
4. Al finalizar el tiempo, los cafés se presentan a un panel de tres jueces, en recipientes idénticos.
5. Los jueces evalúan a ciegas cada café y hacen su propia evaluación privada para determinar cuál es el mejor.
6. A la cuenta de tres, todos los jueces señalan simultáneamente su café preferido.
7. El ganador avanza a la siguiente ronda, los perdedores son eliminados.

## LAS REGLAS

1. La cafetera utilizada deber ser una Olla Cafetera y obligatoriamente usar el filtro diseñado por Amor Perfecto e Innovakit para la olla. (Se puede usar cualquier otra olla a la que le sirva el filtro)
2. Los participantes deben llevar su molino, hervidor de agua y la olla.

3. No se puede utilizar ninguna otra cafetera en la preparación de bebidas, el único equipo adicional permitido en el escenario es:
  - Molino
  - Hervidor
  - Balanza
  - Agitador / Cuchara
  - Tamiz
  - Temporizador
  - Recipiente vacío / Jarra
  - Taza de degustación
4. Solo se permite el filtro metálico que viene con la olla, no se aceptan filtros diferentes de ninguna clase u otro material.
5. Café molido y agua son los únicos ingredientes permitidos.
6. Si hay un café especificado o un café de competición, este es el único café que se puede utilizar.
7. Los competidores podrán utilizar un máximo de 45 g de café tostado en su receta.
8. Los competidores deben preparar un mínimo de 200 ml de café preparado.

9. Los cafés que no se presenten dentro del tiempo límite de seis minutos, no serán evaluados.
10. El incumplimiento de cualquiera de los puntos anteriores, pueden resultar en la descalificación del competidor.

## CRITERIO DE JUZGAMIENTO

1. Cada ronda se juzga a ciegas, utilizando la técnica de cata de cuchara y sorber.
2. Los nombres de los competidores estarán marcados en la parte inferior de las tazas, completamente ocultos.
3. No hay hoja de puntuación o criterio de evaluación formal, los jueces sólo responden a la pregunta: ¿Cuál taza prefiere?
4. Cada juez llegará a su propia conclusión, sin discutir las muestras con sus compañeros jueces.
5. A la cuenta de tres, todos los jueces señalarán de forma simultánea, segura y definitiva la taza de su elección.
6. Después de juzgar, se levantará la taza ganadora, revelando el nombre del ganador de la ronda.
7. En el caso de que los tres jueces señalen tazas diferentes, un juez principal predeterminado, probará los cafés y decidirá el resultado de la ronda. Esta decisión es definitiva.

## CONSIDERACIONES

1. Cada participante se llamará a su mesa por orden del sorteo.
2. Una vez estén frente a su estación, no deben poner nada en ella a excepción de la tetera o hervidor de agua y vacío, solo para verificar que prenda y funcione. En este momento no ha iniciado su tiempo de alistamiento.
3. Cuando inicien los primeros 2 minutos, podrán ubicar todos sus elementos en la estación de acuerdo con su entrenamiento.
4. En estos 2 minutos pueden poner el agua en la tetera pero no calentarla.
5. El molino debe estar sin café
6. Un juez verificará la calidad del agua de los participantes (sin, olor, ni sabor)
7. Si se usa algún tipo de cernidor, este debe estar limpio y sin café.
8. Una vez terminamos los 2 minutos, deben parar cualquier actividad y no tocar nada, si lo hacen pueden ser descalificados.
9. Justo antes de empezar con los 6 minutos de competencia, les será entregado el café, cada participante recibirá 50 gr. para competir.
10. No pueden usar en competencia el café que fue entregado para pruebas.



## ACLARACIONES

1. Pueden participar los enamorados del café mayores de 18 años.
2. Se tendrán a disposición de los competidores un molino y hervidores de agua. Recomendamos llevar sus propios utensilios.

*\*El Campeonato Regional de Preparación de Café en Olla es organizado por la marca Amor Perfecto, quienes lideran la logística del evento.*