



MUNICIPALIDAD  
PROVINCIAL DE JAÉN



# 7ta CAMPEONATO NACIONAL DE BARISTAS

---

**BASES 2019**

## 1. PARTICIPANTES

### 1.1. Condiciones de participación

El Campeonato Nacional de Baristas del Perú, en su séptima edición, está abierto para todos aquellos profesionales que vienen desempeñándose en el arte del café.

Los participantes que se inscriban **deben ser mayores de edad en el momento del concurso**, debiendo acreditarlo el mismo día de la competición y enviando copia de su pasaporte a la organización previamente.

El participante debe contar con su pasaporte en vigencia (ya que en caso sea el ganador/a, éste pueda viajar al Mundial en abril 2020 en Melbourne, Australia).

Los competidores deben tener un pasaporte válido del lugar que representan o documentación que acredite veinticuatro (24) meses de residencia.

**Los competidores sólo pueden participar en una competencia avalada por la WBC al año** (esto quiere decir que si te inscribes en el Campeonato de Barismo, no podrás participar en el de latte art y viceversa).

### 1.2. Solicitud de participación

Los competidores deberán solicitar la ficha de inscripción al correo: [cnicolini@centralcafeycacao.org](mailto:cnicolini@centralcafeycacao.org). La fecha límite de inscripción y pago será el día 30 de agosto del 2019. El costo de la inscripción es de S/. 100.00 que deberán ser depositados en un número de cuenta que se brindará al momento de la confirmación de la inscripción (el pago debe ser realizado el mismo día de la confirmación).

### 1.3. Lugar y fecha

El campeonato se llevará a cabo los días 24, 25 y 26 de octubre del 2019 en la tercera edición de la Feria Internacional de Cafés "FICAFE 2019 en el campo ferial de Señor de Huamantanga Jaén, Cajamarca.

El orden de participación en las semifinales será por sorteo y este orden será anunciado una semana antes del evento vía correo electrónico.

Los concursantes deberán presentarse el 24 de octubre una hora antes de que inicie la competencia al escenario para la reunión de competidores. En caso no asista, este será descalificado. La hora aproximada de esta reunión será a las 8.00 am. Se confirmará por correo la semana previa al evento.

[www.ficafe.com.pe](http://www.ficafe.com.pe)

## 2. COMPETENCIA

### 2.1. Jueces

La evaluación de los participantes estará a cargo de los jueces designados para tal efecto.

Existirán tres categorías de jueces:

- a. Un juez líder, que coordinará y supervisará tanto las acciones de los demás jueces como la actuación de los concursantes y será a quien se dirija cualquier reclamo o sugerencia.
- b. Dos jueces técnicos, cuya labor será supervisar el buen desempeño en todo lo referente a la preparación de las bebidas, manipulación de máquina y molino, limpieza y tiempos de actuación.
- c. Cuatro jueces sensoriales, designados para valorar y calificar las bebidas de los concursantes.

### 2.2 . Presentación de las bebidas

- a. Cada competidor deberá servir una bebida en cada una de las tres categorías: Espresso, Bebida con leche y Bebida de Especialidad, a cada uno de los Jueces Sensoriales (con base de espresso y libre de alcohol) totalizando doce bebidas durante un periodo de quince minutos.
- b. El orden de las bebidas a servir será decisión del competidor, sin embargo, cada categoría de bebidas (las cuatro) deberá servirse consecutivamente, antes de que el competidor pueda servir otra categoría de bebidas, de lo contrario será descalificado. La preparación y servicio de los elementos de la bebida especial serán permitidos en cualquier momento del tiempo de competencia.
- c. 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 (a menos que el competidor indique lo contrario).
- d. Las cuatro bebidas de cada categoría deberán prepararse con el mismo café, sin embargo, el café utilizado podrá cambiarse entre las categorías. Las cuatro

bebidas de cada categoría deberán contener los mismos ingredientes y deberán seguir la misma receta. Preparar y servir bebidas diferentes a propósito dentro de una categoría resultará en una calificación de cero en “Sabor Balanceado” para aquellas bebidas que se desvíen de la receta de la primera bebida que fue servida.

- e. Los competidores podrán preparar cuantas bebidas deseen durante la competencia. Solo serán evaluadas las bebidas servidas a los jueces.

## 2.3 . Definición de las bebidas

### 2.3.1. Espresso

- a. Un Espresso es una bebida de una onza (25 a 35 ml. incluyendo crema), obtenida de un lado de un portafiltro doble en una extracción continua.
- b. El café no podrá contener ningún aditivo, saborizante, colorante, perfume, sustancias aromáticas, líquidos ni polvos, etc., de ningún tipo que hayan sido adicionados en algún momento desde que el café fue recolectado (cereza) a cuando fue extraído como bebida. Solo las sustancias utilizadas durante su cultivo, y proceso primario del café son permitidas (fertilizantes, etc.)
- c. El café en grano podrá ser una mezcla, o de origen, o de un país, o de una sola finca, etc.
- d. Cada juez deberá recibir un espresso completo. Si la bebida no cumple con la definición de Espresso, entonces las evaluaciones de sabor o balance táctil reflejará la experiencia sensorial resultante. El Espresso podrá ser preparado con diferentes cantidades de café.
- e. El Espresso deberá ser extraído a una temperatura aproximada de 90.5-96 grados Celsius.
- f. La presión de la máquina deberá ser de aproximadamente 8.5 a 9.5 atmósferas.
- g. Los tiempos de extracción deberán tener una varianza de 3.0 segundos entre ellos en cada categoría de bebidas. Se recomienda que el tiempo de extracción fluctue entre los 20 y 30 segundos.
- h. La crema del espresso debe estar presente cuando se sirve al jurado sin interrupción en la cobertura.
- i. Los Espressos deberán servirse a los jueces con cuchara apropiada, servilleta y agua sin sabor, de lo contrario, se evaluará con NO en “Servido con Accesorios”.
- j. Los espressos deben servirse a los jueces en un recipiente de 60 a 90 ml del cuales estos deben poder beber sin ningún perjuicio funcional a su capacidad para puntuar con precisión. Si el recipiente está demasiado caliente o el juez es incapaz de sostener y beber del recipiente según protocolo de evaluación, se dará un "no" para "Recipiente de espresso correcto y funcional".

- k. Ninguna otra cosa además de café y agua podrá ser colocada en los portafiltros, de otra forma el espresso recibirá cero (0) puntos en todas las evaluaciones disponibles en las Hojas de Evaluación Técnica y Sensorial en la categoría de Espresso.

### 2.3.2. Bebida con leche

- a. Una combinación de una (1) toma individual de espresso (según la definición de espresso en 2.3.1) y leche de vaca vaporizada, que debe producir un equilibrio armonioso entre la leche y el espresso, y es menor en volumen que 240 ml.
- b. Las bebidas lácteas se pueden servir con “latte art” o con un círculo central de leche blanca. La expresión del arte de Latte puede tomar cualquier patrón que el competidor elija.
- c. Las bebidas lácteas se deben servir en un recipiente desde el cual los jueces deben poder beber según sea necesario sin ningún impedimento para puntuar con precisión; esto incluye: recipiente demasiado caliente o incapaz de sostener y beber del recipiente de forma segura. De lo contrario, se dará un "no" para "recipiente de cappuccini correcto y funcional".
- d. No podrán utilizarse “toppings” adicionales, azúcar o polvos saborizantes, de lo contrario el competidor recibirá cero (0) puntos en la categoría de Balance de Sabor.
- e. Las bebidas con leche deberán servirse a los jueces con una servilleta y agua sin sabor, de lo contrario se evaluará con No en "Atención al detalle".
- f. Ninguna otra cosa además de café y agua podrá ser colocada en los portafiltros, de otra forma la bebida con leche recibirá cero (0) puntos en todas las evaluaciones disponibles en las Hojas de Evaluación Técnica y Sensorial en la categoría de bebida con leche.

### 2.3.4. Bebida de Autor

- a. La bebida de especialidad demuestra la creatividad y habilidad del competidor para crear una bebida atractiva e individual, enfocada al Espresso.
- b. La bebida debe ser una bebida líquida; los jueces deben poder beberla. “Alimentos” pueden acompañar a la bebida, pero solo el elemento de bebida será evaluado por los jueces sensoriales.
- c. Cada una de las cuatro (4) bebidas de autor deberá contener al menos un Espresso (según definición de Espresso), de lo contrario el competidor recibirá una evaluación de cero (0) puntos en Balance de Sabor en la Hoja de Evaluación Sensorial en la Categoría de Bebida de Especialidad.

- d. El Espresso utilizado en la bebida de especialidad deberá prepararse durante el tiempo de presentación del competidor, de lo contrario este recibirá una evaluación de cero (0) puntos en Balance de Sabor en la Hoja de Evaluación Sensorial en la Categoría de Bebida de Especialidad.
- e. Deberá existir un definido sabor a Espresso, de otra forma la evaluación de Balance de Sabor reflejará la experiencia sensorial resultante.
- f. La bebida de especialidad puede servirse a cualquier temperatura que sea consumible.
- g. Se puede utilizar cualquier ingrediente, a excepción de alcohol, extractos a base de alcohol o sustancias ilegales, de lo contrario este recibirá una evaluación de cero (0) puntos en Balance de Sabor en la Hoja de Evaluación Sensorial en la Categoría de Bebida de Especialidad.
- h. Los componentes de la bebida de especialidad deberán ser producidos y ensamblados en el escenario durante el tiempo de competencia. La preparación de la Bebida de Especialidad, se captura en la Categoría de "Bien explicada, presentada y preparada" en la Hoja de Evaluación Sensorial. La preparación anticipada a la competencia de ciertos ingredientes es aceptada cuando sea necesario para ciertos ingredientes como una infusión de 24 horas.
- 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 para que los jueces puedan inspeccionar su verificación. Si el competidor no proporciona original el empaque original cuando se le solicite, la bebida recibirá cero (0) puntos en todas las categorías disponibles en la categoría sensorial de la hoja de puntuación en la categoría de bebidas de autor.
- j. Ninguna otra cosa además de café y agua podrá ser colocada en los portafiltros, de otra forma la bebida de especialidad recibirá cero (0) puntos en todas las evaluaciones disponibles en las Hojas de Evaluación Técnica y Sensorial en la categoría de bebida de especialidad.

### 3. MECANISMO DEL CONCURSO

El espacio reservado para el concurso consta de áreas de trabajo que se irán alternando entre cada barista: mientras en una se está compitiendo, en la otra está preparándose y/o está recogiendo.

Todo concursante se debe presentar una hora antes en el lugar donde se celebrará el concurso con el fin de realizar una reunión entre la organización y los participantes.

Cada concursante, en el momento de competir, dispondrá de una mesa de trabajo y de la maquinaria necesaria.

A cada competidor se le asignará una hora de inicio, un número de estación y dispondrá de:

Quince (15) minutos de tiempo de preparación.

Quince (15) minutos de competencia / tiempo de rendimiento.

Siete (7) minutos de tiempo de limpieza.

Si el concursante olvido algún elemento, este lo puede traer durante sus 15 minutos de preparación, pero el tiempo no se detendrá. Una vez el tiempo de preparación haya terminado, el concursante no podrá tocar ningún elemento ni traer ningún elemento que haya olvidado.

Se les permite a los competidores que realicen shots de prueba del café durante los 15 minutos de preparación. Los "pucks" (o "pastillas" del café) pueden permanecer en los portafiltros al comienzo del tiempo de competencia del competidor.

Las tazas pueden precalentarse durante el tiempo de preparación del competidor. Sin embargo, no puede haber agua en las tazas al comienzo del tiempo de competencia.

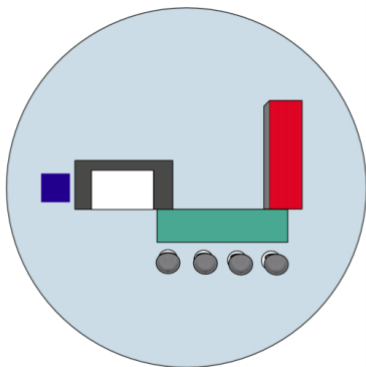
Los líquidos o ingredientes no deben colocarse en la parte superior de la máquina; de lo contrario, serán cero (0) puntos premiado en "Gestión de estaciones".

Los competidores no pueden hablar con los jueces una vez que su actuación haya terminado. Cualquier comunicación proporcionada a los jueces después de la finalización de una presentación no se considerará para la evaluación de puntaje.

Las instrucciones o 'coaching' no se pueden proporcionar a un competidor durante el tiempo de su competencia, sino serán descalificado.

Las estaciones de trabajo serán iguales para todos los competidores y estos no podrán mover la posición de las mesas.

Será algo similar a:



Mesa para espresso (1.8L x 0.90Ancho x 0.75-1.00Alto)

Tabla de presentación (1.8-2.4L x 0.60-0.75Ancho x 0.75-1.00Alto)

Mesa de trabajo (1.8L x 0.60-0.75Ancho x 0.75-1.00Alto)

Durante la preparación, se le facilitará un micrófono inalámbrico que sólo llevará conectado cuando esté actuando. Los concursantes son responsables de su zona de trabajo y de la decoración de la mesa de los jueces.

Las semifinales se desarrollarán los días 24 y 25 de octubre. La hora y día asignada a cada concursante se comunicará previamente por correo electrónico para que pueda estar puntual a la hora indicada. La final se realizará el 26 de octubre.

### 3.1. Maquinarias y Utensilios

Para el concurso se proveerá una máquina espresso ASCASO (modelo Barista T Zero) y un molino automático COMPAK E6, para elaborar los distintos espressos necesarios para competir. Dicha máquina estará debidamente parametrizada en cuanto a presión y temperatura por un servicio técnico externo. Dichos parámetros no los podrá modificar el concursante.

La máquina de café espresso tendrá una configuración técnica fija para la presión de la bomba (entre 8,5 y 9,5 bar) y no puede ser alterada por los competidores. La máquina se establecerá en un punto medio entre 90.5-96 grados Celsius y no puede ser alterada por los competidores.

Los competidores no pueden cambiar, ajustar o reemplazar ningún elemento, configuración o componente de la máquina de espresso del patrocinador.



Cualquier cambio o ajuste realizado puede ser motivo de descalificación. Cualquier daño al equipo de competición debido al mal uso o abuso es motivo de descalificación.

Los competidores dispondrán de 1 molino COMPAK E6 para su participación. Está permitido que el concursante traiga su propio molino, pero esto lo deberán comunicar a la organización con mínimo 1 semana de anticipación a la competencia. En caso contrario, no le será permitido utilizar el suyo. El competidor puede usar un máximo de 2 molinos en el escenario.

El competidor dispondrá de 30 minutos de práctica en el backstage el mismo día que le toque competir aproximadamente 1-2 horas antes de ingresar en el escenario. Al backstage sólo podrá ingresar el competidor y su entrenador.

En caso el competidor no llegue puntual al tiempo de práctica, este no podrá ingresar después y habrá pérdida su tiempo para practicar.

En caso el competidor no asista a la reunión de competidores, este será descalificado.

Los competidores deberán traer lo siguiente:

- Café
- Molino (opcional)
- Equipo eléctrico adicional (Máximo 1) (opcional)
- Tamper
- Shot Glasses
- Jarras
- Leche
- 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)
- Agua (Para 4 jueces sensoriales)
- Toallas de bar/Trapos limpios
- 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)

\*En caso el participante vaya a traer algún elemento “opcional” de la lista, este deberá comunicarlo al momento de la inscripción a la organización.

### 3.2. Música

Está permitida la utilización de música durante la competición, debiendo la misma ser respetuosa y no contener letras ofensivas, así como tener un volumen moderado, que no interfiera en las explicaciones de cada participante.

El audio que será presentando el día del evento en un *usb* y deberá durar 15 minutos. También debe ser enviado 7 días antes del evento a la coordinadora. En caso contrario, la organización no se hace responsable del audio.

### 3.3. Preparación de las zonas de trabajo

Cada participante es responsable de la colocación y posterior limpieza de su zona de trabajo. No está permitida la ayuda de una tercera persona en la zona de trabajo. Si precisase material eléctrico adicional, deberá informar con suficiente antelación. El café no podrá ser colocado en la tolva hasta el momento de la preparación. Los participantes no podrán guardar nada bajo la estación de trabajo o alrededor de la misma. Todos los elementos que utilicen deberán estar a la vista.

### 3.4. Presentación

Cada concursante deberá, al comienzo de su actuación, dirigirse a los jueces y presentarse. Todo concursante llevará un micrófono.

### 3.5. Tiempo

Cada competidor contará con 15 minutos de tiempo de preparación. Una vez que el competidor inicie su tiempo de competición (15 minutos), el siguiente competidor programado podrá iniciar sus 15 minutos de preparación en cuanto le sea indicado por el encargado de llevar el tiempo.

El objetivo de este tiempo de preparación es de preparar la estación y la barra para la competición.

El maestro de ceremonias preguntará al concursante si está listo, antes de empezar a contar el reloj. El tiempo de competición finalizará en el momento en que el participante levante la mano y diga en voz alta: “¡TIEMPO!”. El competidor puede finalizar en el momento que lo considere oportuno y no es necesario agotar los quince minutos de los que dispone. En ese momento, deberá haber servido la última bebida a los jueces sensoriales. Una vez finalizada su presentación, no se permitirá que el concursante se dirija a ninguno de los jueces. Si, por algún motivo, un fotógrafo, un miembro de la sala o el mismo juez obstruyeran al competidor, a éste se le añadiría un tiempo extra en concepto de compensación.

### 3.5.1 Tiempo de Limpieza

Una vez que el competidor haya terminado su presentación, deberá comenzar a retirar su equipo y limpiar su estación. Los jueces no evalúan el tiempo de limpieza.

### 3.6. Penalizaciones por tiempo

Está permitido continuar la presentación un minuto más allá del tiempo concedido, teniendo el tiempo extra una penalización de un punto por segundo, sin superar los sesenta segundos. Cualquier competidor cuya presentación exceda de dieciséis minutos será descalificado.

## 4. ASPECTOS TÉCNICOS

Si, durante la preparación o presentación, algún competidor detecta que hay algún problema técnico con la máquina (pérdida de temperatura, vapor, falta de agua, etc.), molino, equipo audiovisual (música, micrófono), equipo eléctrico adicional, etc., debe comunicarlo levantando la mano y diciendo: “¡NECESITO TIEMPO!”. Serán el juez principal o el maestro de ceremonias los encargados de detener el tiempo y actuar en consecuencia.

Si se dictamina que el problema técnico se debe a un error del concursante o a su equipo personal, el juez principal podrá determinar que no se dé ningún tiempo adicional.

## 5. PROTESTAS Y APELACIONES

Todo competidor está en su derecho de presentar una queja o reclamación a los miembros del jurado. Para cursar una queja, deberá completar un formato para tal efecto y presentarlo al juez principal. En la reclamación se deberán indicar nombre y apellidos, correo de contacto, fecha, reseña clara y concisa de la razón que se alega, nombre de las personas involucradas y propuesta de solución.

El competidor podrá tener acceso a las hojas de evaluación para su consulta si decide presentar una reclamación, pero no podrán obrar en su poder.

Las quejas presentadas por escrito serán contestadas en el plazo de treinta días, a partir de la fecha de entrega, al correo facilitado.

## 6. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los jueces buscan en el ganador:

- El dominio de su oficio, con habilidades técnicas y de comunicación, alguien apasionado de su profesión y del servicio.

- La limpieza del área de trabajo desde el inicio a final.
- La evaluación del sabor (aroma, acidez, amargura, dulzor y equilibrio de matices).  
La presentación visual de las bebidas, incluyendo tazas, vasos y accesorios.
- La limpieza y orden en la estación de trabajo, presentación de la mesa.

## 7. REGLAS DE LOS JUECES

Los jueces evitarán establecer comunicación entre los competidores, usar perfumes, fumar y comer comidas con sabores fuertes y/o marcados.

## 8. PREPARACIÓN

Durante el tiempo de preparación, un juez técnico avisará al concursante del tiempo restante hasta el momento de su actuación. Se permitirá a los participantes calentar sus tazas durante el tiempo de preparación, así como valerse de un carro para poder mover sus pertenencias hasta la estación de trabajo.

## 7. SISTEMA DE PUNTUACIÓN

Los responsables de asignar la puntuación a los competidores son, exclusivamente, los jueces sensoriales y los técnicos. De ese modo, la suma de puntuación total será la suma de las hojas de ambas valoraciones. Los jueces velarán por la confidencialidad del resultado hasta el final.

En caso de empate, el ganador será quien haya obtenido mayor puntuación en la modalidad de espresso. Si también hubiese un empate en ese apartado, el desempate lo daría la mayor puntuación en bebida con leche. Si también hubiese empate en dicha modalidad, el desempate se dará en favor de quien haya causado mejor impresión general.

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

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

## 14. EVALUACIÓN DE HABILIDADES TÉCNICAS

ESPRESSO (Todas las bebidas tienen como elemento común de valoración la elaboración del espresso).

Valoraciones medidas para “sí-no”.

- Purgar la cabeza del grupo.
- Porta limpio y seco.
- Limpieza del portafiltros antes de insertar.
- Inmediata colocación y extracción.
- Tiempo de extracción (3 segundos).

Valoraciones para la tabla 0-6.

- Desperdicio aceptable al moler o dosificar. Excesivo resto de café no utilizado (tanto en el cajetín del molino como en la basura, suelo, etc.) será penalizado.
- Dosificación y compactación correctas.

a. BEBIDA CON LECHE

Las comunes a la elaboración del espresso más:

Valoraciones medidas para “sí-no”.

- Jarra limpia y vacía al principio.
- Purgar la lanza de vapor antes de utilizarla.
- Limpiar la lanza después de espumar.
- Purgar la lanza después de limpiarla.
- Jarra de leche vacía (desperdicio aceptable).

b. BEBIDA DE ESPECIALIDAD

Valoración 0-6: Se valorarán las siguientes cuatro áreas:

- Manejo de la estación y flujo general del competidor durante el tiempo de su presentación: demostración de entendimiento, correcto uso y operación de los quipos y herramientas.

Valoración SÍ-NO:

- Portafiltros limpios/ evitar colocar portafiltros en la cámara de dosificación.

## 15. EVALUACIÓN SENSORIAL

a. ESPRESSO

Valoración 0-6:

- Equilibrio en el sabor (dulce, ácido, amargo).
- Especificidad en los descriptores de sabor.
- Balance táctil (cuerpo, redondez, suavidad).

Valoración SÍ-NO:

- Presencia o no de crema
- Taza correcta.

b. BEBIDA CON LECHE

Valoración 0-6:

- Visualmente correcto (tradicional o latte art).
- Sabor equilibrado (balance entre dulzor de leche y predominancia de espresso).
- Especificidad en los descriptores de sabor.  
*No está permitido el uso de cacao, canela, chocolates o topping en la elaboración y/o presentación de la bebida con leche.*

Valoración SÍ-NO:

- Taza correcta.

c. BEBIDA DE ESPECIALIDAD

- Explicación del combinado.
- Presentación atractiva.
- Creatividad.
- Balance del sabor.
- Especificidad en los descriptores de sabor.

## 16. EVALUACIÓN DEL BARISTA

Valoración 0-6.

- Presentación: profesionalismo, dedicación.
- Habilidad
- Atención a los detalles.

Valoración SÍ-NO:

- Uniforme apropiado.

Para más información sobre las hojas de puntuación y reglas del campeonato, pueden ingresar aquí:

[www.worldbaristachampionship.org/rules](http://www.worldbaristachampionship.org/rules)

## 17. EL GANADOR O GANADORA

El comité Organizador se compromete a cubrir el pasaje y hospedaje del ganador o ganadora, sólo durante los días de Campeonato Mundial del 2020 en Melbourne, Australia.

La empresa ASCASO lo apoyará con \$ 500 para viáticos de su viaje.

Cualquier otro gasto corre a cuenta del Barista.

### **IMPORTANTE**

El ganador o ganadora deberá asumir la responsabilidad y el compromiso de representar al Perú en el Campeonato Mundial, por lo cual, esta persona debe cumplir con lo estipulado líneas abajo. Caso contrario, la organización se reserva el derecho de intervenir, tomar acción al respecto y el representante en el campeonato mundial de baristas será definido según los lineamientos y objetivos de la organización.

1. El ganador/a deberá presentar al comité organizador el cronograma de entrenamiento antes del 15 de noviembre del 2019, donde detallará fechas puntuales, acciones a seguir para lograr objetivos, entre otras. Además, deberá presentar a su equipo de trabajo mediante carta de compromiso notariada, incluyendo a su entrenador y demás personas afines que estarán a cargo del entrenamiento, desempeño y evaluación del ganador.

2. El comité aprobará el cronograma antes del 30 de noviembre. Una vez esté este aprobado y validado, el campeón debe seguir la ruta establecida. En caso no cumpla con lo estipulado, el comité puede tomar la decisión de que el segundo puesto sea el representante oficial.

3. Cada 15 días se hará seguimiento del cronograma de entrenamiento. Si hasta el 30 de enero el campeón no ha cumplido con lo estipulado, este no podrá representar al país y el segundo puesto podrá optar hacerlo.

4. El segundo puesto también deberá seguir las mismas pautas, ya que en caso el primer puesto no pueda cumplir los lineamientos propuestos, el segundo puesto, de acuerdo a evaluación estricta del comité, será el representante del país en el Campeonato Mundial de Baristas.

**Cómo representante del Perú, junto con el Comité Organizador, definirán los siguientes lineamientos para su participación en el Mundial.**

1. Selección del café a utilizar en el campeonato Mundial.

2. Vestimenta, imagen, guion y elementos gráficos a utilizar a nivel Nacional e internacional.
3. Participaciones en actividades comerciales o institucionales a nivel nacional e internacional.
4. Entrevistas o intervenciones en medios de comunicación a nivel nacional e internacional.

El ganador deberá completar el Formulario de inscripción de competidores WBC en línea en [www.worldbaristachampionship.com](http://www.worldbaristachampionship.com) no menos de seis (6) semanas antes del evento WBC. Este formulario incluye un espacio para cargar una copia escaneada del pasaporte válido requerido o otras credenciales aceptadas (como descrito en la Sección "Nacionalidad"). Los campeones nacionales aprobados recibirán confirmación por correo electrónico en aproximadamente dos (2) semanas después de recibir toda la documentación de registro requerida.

El ganador se compromete tener su pasaporte al día con los requerimientos necesarios para poder viajar a más tardar antes del 31 de diciembre del 2019. En caso contrario, el segundo puesto será el que viaje a representar al Perú.

## CONTACTOS

Chiara Nicolini – [cnicolini@centralcafeycacao.org](mailto:cnicolini@centralcafeycacao.org)

<http://ficafe.com.pe/>