



**2019 Campeonato Mundial de Tostadores de Café.  
Normas y regulaciones.**

**VERSIÓN 28/05/2019 las  
normas y reglamento  
escrito y aprobado por  
Subcomité WCE**

## **TABLA DE CONTENIDO**

<b>1. 0 ORGANIZACIÓN</b>	<b>4</b>
1.1 DERECHOS	4
<b>2. 0 PARTICIPANTES</b>	<b>4</b>
2.1 REQUERIMIENTOS	4
2.2 CAMPEONES NACIONALES Y SUSTITUCIONES	
2.3 EDAD REQUERIDA	4
2.4 NACIONALIDAD	4
2.5 PASAPORTES MÚLTIPLES	4
2.6 JUECES	5
2.7 CONFLICTOS DE INTERÉS	5
2.8 GASTOS	5
<b>3. 0 APLICACION</b>	<b>5</b>
3.1 FORMATO DE REGISTRO DE COMPETIDORES	5
3.2 REGISTRO TARDÍO AL CAMPEONATO NACIONAL	5
3.3 PREGUNTAS DE COMPETIDORES	5
3.4 TÉRMINOS Y CONDICIONES	5
3.5 IMPLEMENTACIÓN DE REGLAS Y REGULACIONES	6
<b>4. 0 COMPETENCIA</b>	<b>6</b>
4.1 RESUMEN DE COMPETICIÓN	6
4.2 COMPETICIONES NACIONALES	6
<b>5. 0 NORMAS Y DEFINICIONES</b>	<b>7</b>
<b>6. 0 EQUIPO E INSUMOS DE COMPETENCIA</b>	<b>9</b>
6.1 INSTALACIONES Y EQUIPOS PROVEÍDOS	9
<b>7. 0 TIEMPO DE REUNIÓN PARA LA ORIENTACIÓN DE LOS COMPETIDORES</b>	<b>9</b>
7.1 PRÁCTICA LABORATORIO	9

<b>8. 0 ENTRENADORES Y MAESTROS CEREMONIA</b>	<b>10</b>
8.1 ENTRENADORES	10
8.2 MAESTROS CEREMONIA	10
8.3 INTÉRPRETES	10
<b>9. 0 PROCEDIMIENTO DE LA COMPETENCIA</b>	<b>10</b>
<b>10. 0 PRE-TORREFACCIÓN</b>	<b>10</b>
10.1 TIEMPO DE TORREFACCIÓN DE MUESTRAS	11
10.2 TIEMPO DE EVALUACIÓN CAFÉ VERDE	11
10.3 PRÁCTICA TORREFACCIÓN	12
10.4 TIEMPO ABIERTO CATA	12
10.5 PLAN TORREFACCIÓN	13
<b>11. 0 TUESTE DE PRODUCCIÓN</b>	<b>13</b>
11.1 TIEMPO DE TORREFACCIÓN	13
11.2 PENALIZACIÓN Y DEDUCCIÓN SOBRE TIEMPO EXTRA	14
<b>12.0 EVALUACIÓN DEL TUESTE DE PRODUCCIÓN</b>	<b>14</b>
12.1 EVALUACIÓN DE LA PREPARACIÓN PARA TORREFACCIÓN	15
12.2 EVALUACIÓN DEL PROCEDIMIENTO	15
12.3 FORMATO DE EVALUACIÓN TORREFACCIÓN DE PRODUCCIÓN	16
<b>13.0 MARCADORES</b>	<b>18</b>
13.1 MARCADORES OFICIALES DE WCRC	18

13.2 PUNTAJE TOTAL DEL COMPETIDOR	18
13.3 EMPATE	18
13.4 INFORME FINAL	18
<b>14. 0 CAMPEÓN WCRC</b>	<b>18</b>
<b>15.0 PROBLEMAS TÉCNICOS</b>	<b>18</b>
<b>16.0 PROTESTAS Y APELACIONES DE COMPETIDORES</b>	<b>19</b>
16.1 QUEJAS Y TEMAS RELACIONADOS DE COMPETIDORES	19
16.2 COMPORTAMIENTO DESHONESTO DE UN OFICIAL WCRC	19
16.3 APELACIÓN	20
16.4 REVISIÓN DE APELACIONES POR LA JUNTA DE ASESORES WCE	20

## **1.0 ORGANIZACIÓN**

El Campeonato Mundial de Torrefacción de Café (WCRC) es un programa de WORLD COFFEE EVENTS, LTD (WCE).

### **1.1 DERECHOS**

Toda la propiedad intelectual relacionada con el Campeonato Mundial de Torrefacción del Café, incluyendo estas normas y regulaciones y el formato de la competición, son propiedad de WORLD COFFEE EVENTS, LTD. Ninguna parte de este documento puede ser reproducida sin el permiso expreso de WORLD COFFEE EVENTS, LTD.

## **2.0 PARTICIPANTES**

### **2.1 REQUERIMIENTOS**

El Campeonato Mundial de Torrefacción del Café (WCRC) es una competencia abierta a los campeones nacionales calificados de un evento World Coffee Events WCE avalado por un evento del Campeonato Mundial de Tostado de Café /WCRC). Un (1) competidor de cada nación con representación de un cuerpo nacional WCE puede participar. (Para obtener más información sobre cómo convertirse en un cuerpo nacional licenciado por WCE lea los Criterios y Términos, que se encuentran aquí:

<http://www.worldcoffeeeevents.org/national-bodies/> )

### **2.2 CAMPEONES NACIONALES Y SUSTITUCIONES**

Un Campeón Nacional se define como el competidor que gana el Campeonato Nacional. Este competidor ha ganado el derecho a competir en el Campeonato Mundial de ese año, o aplazar la candidatura para el año siguiente en caso de que no pudiera competir en el año que califican para el Campeonato Mundial, por una razón elegible (Ver Política de DC).

Sí un campeón nacional es elegible para el aplazamiento, puede conservar su título como campeón nacional, y pueden competir en el Campeonato Mundial del año siguiente sí completa el proceso de solicitud de Candidatura Diferido (DC). Si un campeón nacional es elegible para el aplazamiento, conserva su título como Campeón Nacional, y puede competir en el Campeonato Mundial del año siguiente. Una vez que el Campeón Nacional ha aplazado su candidatura, el Cuerpo Nacional Licenciado podrá designar a un competidor alternativo de su competencia nacional en orden de sucesión descendente, empezando por el segundo puesto. En este caso, el competidor que va a los campeonatos del mundo tendrá el título de Competidor Nacional. Este Competidor Nacional será elegible para representar a su comunidad cafetera participando en los Campeonatos Mundiales de Café, además de ser candidato para ganar el título de Campeón del Mundo de Café, pero no tendrá el título de Campeón Nacional de ese año.

Sí el Campeón Nacional no es elegible para el aplazamiento y decide no ir a los campeonatos del mundo el título de campeón nacional se transferirá al competidor que le sigue en orden descendente.

Todos los campeones nacionales que no compiten en los mundiales, por cualquier razón, están obligados a notificar a WCE por medio de un correo a [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org) para garantizar la transparencia. Solicitudes de la sustitución (Competidor del Cuerpo Nacional Licenciado) deben ser recibidas por escrito en [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org) y aprobadas por su Director General antes de la competición.

### **2.3 Edad requerida**

Los competidores deben tener al menos 18 años de edad en el momento de competir en cualquier evento mundial de café licenciado por World Coffee Events (WCE).

### **2.4 NACIONALIDAD**

Los competidores deben tener un pasaporte válido del país al que representan o documentación que justifique los 24 meses de residencia, el empleo o la inscripción escolar la cual debe haber sido dentro de los 12 meses anteriores a la competencia nacional de calificación. Los participantes sólo podrán participar en un campeonato por año licenciado por WCE. Un año es definido como el período de tiempo entre la finalización de los eventos licenciados por WCE hasta los eventos WCE del próximo año.

### **2.5 PASAPORTES MÚLTIPLES**

En caso de pasaportes múltiples, el competidor debe elegir un lugar y calificar a través de este campeonato nacional respectivamente licenciado.

### **2.6 JUECES**

Los competidores no pueden juzgar en ninguna competencia licenciada (mundial, nacional, regional) por WCRC, incluido el propio, antes de la conclusión del Evento WCRC de ese año. Los jueces no pueden competir en ninguna competencia licenciada WCRC (mundial, nacional o regional), incluido el propio, antes de la conclusión del Evento WCRC de ese año. Los competidores que participan en las calibraciones de jueces no pueden competir en ninguna competencia licenciada WCRC (mundial, nacional, regional) antes de la conclusión del evento WCE de ese año.

Los competidores no podrán seleccionar o avalar jueces dentro de su competición nacional. Los competidores que están involucrados en la gestión de su Competencia Nacional deben declarar su posición a través de correo electrónico a WCE informando sus áreas de participación. Note que esto no excluye necesariamente afecta los compromisos de los competidores, sin embargo la no divulgación probablemente sí lo hará.

### **2.7 CONFLICTOS DE INTERÉS**

WCE anima a los competidor, juez y/o el organizador del evento a declarar los posibles conflictos de interés lo más pronto posible, sin duda antes del comienzo de cualquier competencia. Esto se aplica tanto a los eventos nacionales y mundiales licenciados por

WCE. La no declaración de un posible conflicto de intereses antes de un evento autorizado puede resultar en la descalificación individual o la eliminación del respaldo de un evento y sus resultados por no seguir estas directrices. Las preguntas relacionadas con los conflictos de intereses, o la clarificación de la política anterior deben ser dirigidas a [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org).

**Tostado Campeonato Mundial del Café, normas y regulaciones - Versión 28/05/2019**

## **2.8 GASTOS**

Las organizaciones nacionales licenciadas están obligados a pagar el vuelo y alojamiento en hotel del Campeón en el Campeonato Mundial de torrefacción con el fin de representar a su Organización Nacional durante la duración de la competición. Más allá de esto, los competidores son responsables de sus propios gastos relacionados con la competencia, incluyendo, pero no limitado a: viajes y necesidades de alojamiento, los suministros y los ingredientes, el transporte local, y personal adicional. WCE no es responsable de ninguno de los gastos del competidor. Si un competidor no puede permitirse estos gastos, es su responsabilidad encontrar un patrocinador o un tercero externo para cubrir estos gastos.

## **3.0 APLICACIÓN**

### **3.1 FORMATO DE REGISTRO DE COMPETIDORES**

Los competidores deben completar el formulario de inscripción en línea \_\_\_\_\_  
<https://cafesdecolombiaexpo.com/?d=sub&s=2282&p=16383&i=1>

Al menos seis semanas antes del evento. Este formulario incluye un espacio para cargar una copia escaneada del pasaporte válido requerido u otras credenciales aceptadas (como se describe en la Sección 2.3 “Nacionalidad”). Los Campeones Nacionales aprobados recibirán confirmación por correo electrónico aproximadamente dos (2) semanas después de la recepción de toda la documentación de registro requerida.

### **3.2 REGISTRO TARDÍO AL CAMPEONATO NACIONAL**

Los competidores deberán presentar el formulario de inscripción en línea y pasaporte válido o documentación legal seis semanas antes del evento. En el caso que la competencia nacional se realice a menos de seis semanas antes del Campeonato Mundial de Torrefacción de Café, los campeones nacionales deben enviar el formulario de inscripción y el pasaporte y/o documentación dentro de los 5 días siguientes a la conclusión de su competición nacional. El incumplimiento de estos requisitos podrá resultar en la exclusión de competir del Campeonato Mundial de Torrefacción de Café.

### **3.3 PREGUNTAS DE COMPETIDORES**

Todos los competidores deben leer y comprender estas Reglas y los formatos de marcadores. No se hará ninguna excepción a los competidores que afirman no entender las reglas o los formatos de marcadores. Todos los documentos requeridos para el Campeonato Mundial de Torrefacción de Café se pueden descargar desde el sitio web <http://www.worldcoffeeroasting.org>. Se anima a los competidores a hacer preguntas antes de llegar a la competencia. Si cualquier competidor tiene dudas sobre cualquiera de las reglas y requerimientos, es su responsabilidad aclarar esa posición con el Comité de Normas y Reglamentos antes de la competencia poniéndose en contacto con [info@worldcoffeeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeeevents.org). Los competidores también tendrán la oportunidad de hacer preguntas durante la reunión celebrada antes del comienzo de cada competencia oficial.

### **3.4 TÉRMINOS Y CONDICIONES**



- A. El ganador del Campeonato Mundial de la torrefacción del café es un representante del World Coffee Events, LTD., y Specialty Coffee Association (SCA).
- B. Desde el inicio del Campeonato Mundial de Torrefacción de Café y, a cambio de la oportunidad de ganar, cada competidor entiende que debe:
- i. Permitir a WCE y SCA usar el nombre y la imagen del competidor en cualquier formato sin cargo, con el propósito de promoción de World Coffee Events WCE o de la SCA.
  - ii. Sin limitar la generalidad de la cláusula (A), los formatos mencionados en cláusula (A) pueden incluir: fotografía, vídeo, impresión, internet o cualquier medio electrónico.
  - iii. Trabajar activamente para mantener la buena reputación de WCE World Coffee Events y el SCA dando cumplimiento de estos términos y condiciones.
- C. Cada competidor debe leer y acatar el Código de Conducta del competidor, documento encontrado en el sitio web de World Coffee Events.

### 3.5. IMPLEMENTACIÓN DE REGLAS Y REGULACIONES

El Campeonato Mundial de Torrefacción de Café implementa estas Reglas y Regulaciones durante la competencia. Si un competidor infringe una o más de estas Reglas y Regulaciones, puede ser descalificado automáticamente de la competencia, excepto cuando las Reglas designan una ejecución o consecuencia específica. Si un organizador o juez de la competencia causa la violación de una o más de estas reglas, el competidor puede presentar un recurso de apelación, de acuerdo con el procedimiento detallado en la sección “**PROTESTAS Y APELACIONES DE COMPETIDORES**”.

## 4.0 COMPETENCIA

### 4.1 RESUMEN DE LA COMPETENCIA

La competencia WCRC se divide en tres etapas separadas:

**A. Pre-torrefacción:** Los competidores tendrán treinta (30) minutos para evaluar la humedad, densidad, tamaño de la malla, y el recuento de defectos del café verde proveído. Los competidores pueden evaluar todos los cafés verdes, pero sólo deben presentar la hoja de evaluación del Café de Origen cuando el tiempo de evaluación de verde haya terminado. Los competidores también tendrán de 0,5 hasta 1 hora para tostar muestras en máquina de muestras patrocinada. Los competidores serán designados más tiempo para aprender acerca de los equipos de laboratorio y de las máquinas de tostado. Los competidores también tienen permitido catar para la evaluación sensorial los cafés en el tiempo de cata abierta programada.

**B. Torrefacción de producción:** Los competidores deben presentar los planes de torrefacción para su café de origen y blends en el tiempo designado antes del inicio de su tiempo para torrefacción de producción. Los competidores tendrán treinta (30) minutos para tostar su café de origen y una (1) hora para tostar su blend. Antes que cada uno de los tiempos para tostado de producción haya terminado, los competidores

deben presentar el café tostado como producto final en la bolsa proveída de 1,5 kilogramos.

**C. Evaluación de la torrefacción de producción:** Todos los cafés presentados son catados 'doblemente ciego' por los jueces. El café de origen y el blend de café pueden ser evaluados en tiempos diferentes. Una sesión de cata separada para los competidores puede ser proporcionada para su referencia.

**D.** La puntuación total está basada en el resultado de la evaluación de la torrefacción de producción, la evaluación del café verde de origen, y las puntuaciones del plan de tostado de las categorías de café de origen y blend.

#### **4.2 COMPETENCIAS NACIONALES**

A. A las Organizaciones Nacionales se les permite modificar el formato de competencia WCRC para facilitar la organización de un concurso WCRC a nivel nacional. Para mantener la integridad de la competencia, las competiciones nacionales licenciadas deben adoptar el formato WCRC, o el formato alternativo establecido en la regla 4.2.B. Cualquier modificación posterior al formato WCRC debe ser revisada y aprobada por el WCE antes de la competencia nacional.

#### **B. Formato Competencia de Torrefacción Alternativo:**

##### **i. Torrefacción de muestras antes de la competencia:**

Los competidores pueden analizar y tostar muestras del café verde de competencia proveído por la organización nacional, usando su propio equipo antes y en preparación para la torrefacción de producción de la Competencia Nacional. Las Organizaciones Nacionales pueden, de esta manera, preparar la pre torrefacción de la torrefacción de muestras, antes de su fase de competencia nacional.

Las Organizaciones Nacionales coordinarán el momento de la entrega para asegurar que todos los participantes tengan el mismo tiempo y el acceso a la muestra de café verde antes de la fecha de la competencia nacional.

##### **ii. Torrefacción de producción: Día uno (y/o dos):**

Los competidores tostarán en el sitio usando el café verde y las máquinas tostadoras proveídas por la Organización Nacional. Los competidores deben presentar su Plan de Torrefacción antes del inicio de la competencia.

Las Organizaciones Nacionales pueden optar por utilizar solo café de origen o un Blend para su competencia, hasta y dadas las limitaciones de tiempo de la competencia. El lugar de tostado puede ser variado, de acuerdo con lo que el organizador pueda establecer, siempre que facilite los requisitos de la competencia. El sitio de torrefacción no necesita ser abierto al público. Sin embargo, la ubicación y el material de competencia debe ser anunciado a los competidores con mucha antelación, y toda la competición, incluyendo el tostado y catas deben ejecutarse bajo la supervisión del organizador de la competición y el juez principal.

### iii. Evaluación Torrefacción de Producción: Día dos (o tres):

La Evaluación de la torrefacción de producción se lleva a cabo en el lugar por el protocolo de evaluación WCRC y los resultados se anuncian el mismo día de la catación. El juez principal y los

### **Tostado Campeonato Mundial del Café, normas y reglamentos oficiales - Versión 28/05/2019 Al inscribirse para el Campeonato Mundial de la torrefacción**

Jueces sensoriales deben ser calibrados antes de la cata del producto. La cata de producción y entrega de premios podrán llevarse a cabo en un lugar diferente de la sede de tostado, pero deben ser abiertas al público.

C. Todas las organizaciones nacionales que lleven cabo un Campeonato Nacional para WCRC deben ponerse en contacto Gerente de Organizaciones Nacionales ( [info@worldcoffeeevents.o](mailto:info@worldcoffeeevents.o) )Para obtener ayuda con su competición nacional.

## 5.0 Normas y definiciones

**A. Café verde** - Todo el café verde en la competencia será de la especie *Coffea arabica*, producido en diversos países y regiones. Los competidores serán provistos con un total de 5 tipos diferentes de café verde designados para cada categoría de torrefacción: un café de la competencia para ser utilizado específicamente para tostado de Café de Origen, tres cafés de competencia que se utilizarán para la torrefacción de blend de café, y un café para practicar con la máquina de tostado. Los competidores serán informados de los cafés proporcionados en el sitio en la reunión de orientación.

**B.** Los cafés verdes puede haber sido procesados por cualquiera de los diferentes métodos de procesamiento (por ejemplo, proceso húmedo], de proceso seco [natural], semi-lavado, etc.)

**C. Muestra de café verde** - Una cantidad entre 350-500g de café verde, uno de cada opción disponible, será proporcionado a los competidores para su evaluación de café verde y tostado de las muestras. Las muestras de café verde proporcionadas serán sacados al azar de la cantidad a granel de cada opción de café verde. Los competidores pueden evaluar el café verde de todas las muestras proporcionadas, pero sólo tendrá valor el Formato de Evaluación de Verde de los 350 g de Café de Origen provisto en la Evaluación de Verde.

**D. Café Verde de Competencia** - Hasta 6,0 kg de la cantidad de cada café verde serán entregados a los competidores en su tiempo de torrefacción de producción, lo que corresponde a sus necesidades de café verde. El director de escena verá que los cafés verdes se extraen al azar de la cantidad a granel de cada opción de café verde. Los competidores deben utilizar los cafés verdes previstos para la torrefacción de producción. El café de origen único debe ser tostado utilizando sólo el café de origen verde proporcionado, y mezcla (blend) de café debe ser producido utilizando las opciones proporcionadas de café verde. Cada opción de café verde provista para la mezcla (blend) de café DEBE ser utilizada como mínimo el 10% del peso total de la presentación de la mezcla (blend) de café. El incumplimiento de los requisitos previstos dará lugar a una puntuación de cero en la puntuación total de cata de productos en esa categoría de café.

**E. Densidad de café-** Un dispositivo de medición de densidad puede ser proporcionado por un patrocinador WCE para medir la densidad de los cafés verdes. El protocolo de cálculo de la densidad a continuación se utilizará si no se proporciona el dispositivo:

La medición de la densidad de masa de café verde se calcula (en gramos) dividiendo por el volumen de café (en litros), como se mide en un recipiente de volumen conocido. No es necesario calcular para el espacio intersticial (aire entre los granos individuales), ya que se trata como una constante y se ignora. En esta competición, el peso del café se medirá en un vaso de 250 ml.

**Tostado Campeonato Mundial del Café, normas y regulaciones - Versión 28/05/2019**

**F. La humedad del café** - Un dispositivo de medición de la humedad puede ser proporcionado por un patrocinador WCE para medir el contenido de agua en el café verde. Una medición del contenido de agua en el café verde se calcula como la masa del contenido de agua dividido por la masa original total de café verde. La unidad para la humedad del café es un porcentaje (%), y se calculará a las centésimas más cercanas (por ejemplo, 10,33%)

**G. Tamaño de malla** - Unas malla de tamaño se utilizan para separar físicamente una muestra de café verde por tamaño. Los tamaños de pantalla son incrementos de  $1/64^{\circ}$  de una pulgada, por ejemplo, la pantalla 15 tiene agujeros de  $15/64$  pulgadas. Los datos resultantes se debe anotar como uno, dos, o tres de -números de malla (no más de tres de masa retenida en dicha pantalla en particular, si y sólo si a medida que ocurren por encima de 10% de la masa total de la muestra).

**H. Recuento de defectos** - Los defectos del café verde serán identificados y contados a partir de un estándar de la industria de 350g muestra. Los competidores serán provistos una muestra separada 350g de café verde de origen, e identificar y contar los defectos enumerados en el acta de evaluación verde: negro completo, parcial negro, lleno agrio, amargo parcial, etc. Los competidores deben presentar todos los defectos (excepto quakers) que encontraron en la muestra de café de origen en la bolsa suministrada al presentar su acta de evaluación verde. Los competidores deben presentar cualquier Quaker (s) encontrado en su producción individual de Café de Origen, que será sometido a la evaluación, en una bolsa separada proporcionada que será suministrada cuando presenten su Torrefacción de Producción de Café de Origen.

**I. Color del tostado**- El café tostado y molido será evaluado por el color de tostación usando un colorímetro proporcionado. Durante el tiempo tutorial de competencia se darán las instrucciones y el tamaño de molienda para la evaluación del color de tostación. Los competidores pueden traer su propia muestra de café tostado para ser calibrados con el colorímetro proporcionado. Si el colorímetro patrocinado tiene varios ajustes de lectura, la configuración que se utilizará será acordada y comunicada en la reunión de orientación.

**J. Máquina de tosti3n de muestras** - Una máquina de tostado diseñada para tostar muestras de 100-500g será prevista. Las tostadoras de muestra pueden ser patrocinadas por múltiples fabricantes.

**K. Presentación del café tostado** - El producto de café tostado presentada por el competidor como su último producto a ser evaluado por los jueces. La presentación debe ser realizada por los competidores antes de que termine su tiempo de torrefacción de producción. La presentación de café tostado debe ser un total de dos (2) productos: un café de origen y una mezcla (blend) de café. Los competidores serán evaluados solamente en el trabajo asociado con el café (s) incluido en el café tostado entregado, y ningún otro trabajo. El café sometido a evaluación debe ser de la selección ofrecida por los oficiales de la competición. La presentación de café tostado debe estar acompañada por el formato de evaluación café verde de origen y el plan (s) de tostación de café origen y mezcla (blend) de café. El café tostado debe pesar un mínimo de 1,5 kg cada uno, que se presentan en los empaques suministrados para este propósito. La presentación debe ser un producto final, completamente mezclado.

**L. Plan de torrefacción-** Los competidores deberán presentar un plan de torrefacción, que es escrito como plan para lograr el café(s) tostados que se han propuesto perfilar, por café de origen y mezcla (blend) de cafés tostados. Los competidores deben describir claramente los resultados que deben ser en términos de sabor y aroma, incluyendo la intensidad de acidez y cuerpo. Se recomienda a los competidores a utilizar las ruedas de sabor estándar SCA como herramienta de referencia.

**Tostado Campeonato Mundial del Café, normas y regulaciones - Versión 28/05/2019**

**M. Máquina tostadora** - Las máquinas tostadoras provistas deberán ser operados de forma manual y tener una capacidad entre 3-6 kg, instaladas de acuerdo con las leyes locales para efectos de seguridad y medioambientales. No se permitirá el uso de modo de automático durante la competencia. Las Organizaciones Nacionales que no están obligadas a utilizar la máquina WCE- WCRC patrocinada. Las Organizaciones Nacionales pueden proporcionar una máquina tostadora de un tamaño diferente. Si la máquina tostadora proporcionada es un tamaño diferente a la que ofrece WCE, el Organismo Nacional proporcionará una cantidad mayor o menor de cada café verde dependiendo de la capacidad de la máquina.

WCE hará todo lo posible para asegurar que los competidores pueden usar la misma máquina de tostar tanto para la práctica como para la producción, pero esto no será garantizado.

## **6. 0 EQUIPO DE COMPETENCIA E INSUMOS**

### **6.1 SERVICIOS PRESTADOS Y EQUIPOS**

El área de competición estará equipada con lo siguiente:

- 1) Estación de trabajo para evaluación de verde (por ejemplo, la tabla de clasificación verde, planillas de calificación verde, bolsas para la recogida de defectos, etc.)
- 2) Estación de herramientas de laboratorio: (por ejemplo, dispositivo de medición de la humedad, el dispositivo de medición de densidad, mallas de tamaño, etc.)
- 3) Máquinas tostadoras de muestras
- 4) Máquinas tostadoras de producción
- 5) Estación de cata (por ejemplo, molina, fuente de agua, suministros para cata, balanzas, colorímetro etc.)
- 6) Contenedores y accesorios para la competencia

Los competidores pueden llevar opcionalmente y de utilizar su propia cuchara de cata e implementos manuales para tomar apuntes (por ejemplo: papeles, bolígrafos). Los dispositivos electrónicos o elementos que pueden aportar recursos adicionales a los competidores durante cualquier momento de la competencia están prohibidos. Cronómetros o linternas se pueden utilizar siempre como su único propósito (por ejemplo, no hay teléfono celular para su uso como un cronómetro).

Los participantes sólo podrán utilizar los elementos proporcionados por la competencia (o mencionados arriba) durante el tiempo de competencia, y ningún otro recurso.

## **7. 0 REUNIÓN TUTORIAL Y DE ORIENTACIÓN PARA COMPETIDORES**

Antes del inicio de la competición, una reunión de orientación para los competidores se llevará a cabo. Esta reunión es obligatoria para todos los competidores. Durante esta reunión, el director de escena hará anuncios, explicara el flujo de la competencia, cubrirá

el calendario de competición, dará a los competidores sus tiempos de competencia asignados, conducirá un recorrido por las áreas de competencia, y proporciona tutoriales de los equipos de laboratorio patrocinados por WCE (máquina tostadora de muestras, medidor de humedad, mallas de tamaño, colorímetro, etc.). Esta será la última oportunidad para que los competidores puedan hacer preguntas al director de escena y oficiales de la competencia, para comprender y aceptar las responsabilidades de la competencia.

### **7.1 PRÁCTICA DE LABORATORIO**

**A.** Antes de la hora programada de evaluación de verdes y torrefacción de muestras de café de los competidores, los competidores están programado tiempo de práctica en el laboratorio. Los competidores deben utilizar este tiempo para familiarizarse con el equipo de laboratorio.

**B.** Los competidores deben trabajar en el mismo espacio compartido y mantener las estaciones limpias y organizadas. Si un competidor es desorganizado, perjudicial, o de otra manera poco profesional durante este tiempo, los jueces pueden cobrar una deducción de puntos. De lo contrario, esta actividad no se juzga y es puramente para que los competidores puedan familiarizarse con el equipo de laboratorio y las áreas.

## **8.0 ENTRENADORES Y EMCEES**

### **8.1 ENTRENADORES**

No se pueden proporcionar Instrucciones o 'entrenar' a un competidor durante el tiempo de su competencia, bajo pena de descalificación. El WCE fomenta la participación del público y el apoyo de los aficionados entusiastas que no interfiera con la competencia. (Tenga en cuenta: entrenadores, aficionados, amigos o miembros de la familia no están permitidos en el escenario o para interferir con la competencia, mientras que está en curso, de lo contrario el competidor está sujeto a inhabilitación por el director de escena que preside y el juez principal.) Un entrenador ( 1) puede unirse al competidor en la cata durante el tiempo de cata abierta fuera de su tiempo de competencia. Sólo se permitirá a los competidores la cata a la taza del café de producción de referencia, en una sección separada de cata.

### **8.2 EMCEES**

No hay calificación oral en esta competencia, sin embargo los competidores pueden ser cuestionados por el maestro de ceremonias durante el tiempo de la competencia, y deberían estar disponibles para responder a las preguntas.

### **8.3 INTÉRPRETES**

Los competidores pueden traer su propio intérprete. Al hablar con el competidor, al intérprete sólo se le permite traducir lo que el juez o maestro de ceremonias, ha dicho. Cuando un competidor habla, al intérprete sólo se le permite traducir exactamente lo que el competidor ha dicho. No se otorgará tiempo adicional de competencia por el uso de un intérprete. Es responsabilidad de los competidores y entrenadores leer el documento de Buenas Prácticas de los Intérpretes que está disponible en <http://www.worldcoffeeroasting.org> . Los competidores y entrenadores deben firmar una declaración que confirme que ha leído los términos y que entienden lo que se requiere en la reunión de orientación antes de la competencia.



**Tostado Campeonato Mundial del Café, normas y regulaciones - Versión 28/05/2019**

## **9.0 PROCEDIMIENTO DE LA COMPETENCIA**

- A. La competencia se divide en tres partes de competencia, cada uno con su propio procedimiento e instalaciones disponibles.
- B. Durante el tiempo de la competencia, los no competidores no deberán asistir o interferir de ninguna manera con el competidor, jueces, director de escena o el procedimiento del campeonato. El incumplimiento de esto puede conducir a la descalificación del competidor.
- C. De vez en cuando, el maestro de ceremonias de la competencia puede entrevistar al competidor con respecto a la competencia, o lo que el competidor está haciendo. Los competidores deben estar preparados para esto.
- D. Los competidores deben estar en el área de competencia treinta (30) minutos antes de la hora de competencia programada. Cualquier competidor que no está en el sitio en el inicio de su tiempo de competencia puede ser descalificado por el director de escena o el juez principal. Si se retrasa el horario, el competidor igual tendrá que estar preparado en su tiempo designado.
- E. Todo el café verde se dará a conocer justo antes de cada actividad con la presencia de funcionarios técnicos o el director de escena.
- F. Todo el café en el área de competición será recogido por funcionarios inmediatamente después de finalizada cada actividad de torrefacción. La actividad incluye la evaluación verde, tostado de muestras, la práctica de torrefacción, y el tiempo de torrefacción de producción. Los competidores están autorizados a tomar una parte de la muestras tostadas (excepto para la torrefacción de producción) para utilizarse únicamente en el momento de cata abierto para su propia referencia.
- G. La torrefacción de muestras, la práctica y la producción de café pueden ser preparados en el bar WCRC para servir a la audiencia durante el evento con la no divulgación de información del competidor. El público puede tener la oportunidad de votar a ciegas su producción de café favorito en el bar WCRC. El café presentado puede ser preparado por voluntarios WCE utilizando la misma receta para el equipo de elaboración patrocinado.

## **10.0 PRE-TORREFACCIÓN**

A los competidores se les asignará tiempos para la evaluación de café verde, la práctica de torrefacción y la torrefacción de muestras. Los competidores no tendrán acceso a los equipos de competencia, los cafés de competencia ni el equipo excepto durante los tiempos de práctica y competencia.

### **10.1 TIEMPO DE TORREFACCIÓN DE MUESTRAS**

- A. Las muestras son para uso personal de los tostadores con el fin de determinar los parámetros de los atributos de café verde, pero no se someterán a la evaluación. Se espera que los competidores trabajen de una manera organizada y respetuosa con los otros competidores y oficiales técnicos.
- B. Los participantes contarán con 0,5 - 1 hora por sesión de torrefacción de muestras, dependiendo del tipo de máquina patrocinada. Los competidores no deben comenzar una nueva torrefacción si tienen menos de cinco (5) minutos para el final de su tiempo para torrefacción de muestras. Un oficial de la competición mantendrá el tiempo de cada competidor. No se dará tiempo extra excepto en

caso de un problema técnico. La determinación de un problema técnico es discreción del oficial de la competición y debe ser presentada por el competidor antes de la finalización del tiempo. Los competidores recibirán una llamada a los quince (15) restantes minutos, seguida de una cinco (5) minutos antes del final.

- C. Los funcionarios calentarán las máquinas tostadoras a la temperatura de calentamiento que se anunció en la reunión de orientación, 30 minutos antes de que el primer competidor comience. Las máquinas tostadoras serán devueltas a la misma temperatura de calentamiento antes que inicie el siguiente competidor. Los competidores pueden tener cinco (5) minutos de tiempo de preparación para ajustar su propia temperatura de calentamiento antes de que comience el tiempo de torrefacción de la muestra. Competencia, o equipo, excepto durante los tiempos de competición y la práctica asignados.

## **10.2 TIEMPO DE EVALUACIÓN DE VERDE**

**A.** A los participantes se les entregarán SOLO 350-500 gramos de cada opción de café verde. Todas evaluaciones de café verde y torrefacción de muestras debe hacerse con la muestra suministrada.

**B.** A cada competidor se le dará también la muestra de 350 gramos adicionales de café verde de origen especificado para la evaluación verde, junto con el formato de evaluación verde en blanco para completar. (Quakers en el formato de evaluación no se identifican durante el tiempo de evaluación de café verde.)

**C.** Se espera que los competidores demuestran buen conocimiento de café verde, sus defectos y la capacidad de utilizar los equipos suministrados para evaluar las propiedades del café.

**D.** La evaluación de café verde se producirá de acuerdo a Normas y Definiciones tal como se define en la Sección 5.0, y siguiendo las pautas de uso explicadas durante la reunión de orientación para competidores.

**E.** El conteo de defectos debe ser determinado sobre la base de las directrices detalladas por la Clasificación de Café Verde Arábica SCA y el Manual de defectos SCA que se basa en una muestra de 350 gramos. No se permitirá el uso de ningún manual durante el tiempo de evaluación de café verde.

**F.** Los concursantes dispondrán de treinta (30) minutos de evaluación de café verde para completar su formato de evaluación para Café de Origen verde emitida por el oficial. Un oficial de competencia llevará el tiempo de cada competidor. No se asignará tiempo extra excepto en caso de un problema técnico que se determinará a discreción del juez principal o director de escena y el problema técnico debe ser anunciado por el competidor antes de la finalización del tiempo de competencia.

**G.** Una vez que los competidores han terminado la evaluación de café verde deben presentar su formato de evaluación de café verde con los defectos, separados en una bolsa/contenedor provisto, para ser revisado por el juez principal o un Q grader certificado.

**H.** Si el competidor no ha terminado su presentación durante el período de tiempo asignado, se permitirá avanzar hasta que complete la presentación. Un (1) punto se

deducirá de la puntuación total del competidor por cada cuatro (4) segundos sobre el tiempo asignado, hasta una pena máxima de quince (15) puntos (1 minuto). Cualquier competidor cuyo tiempo la competencia se exceda en un (1) minuto será descalificado.

I. Los competidores medirán la humedad usando el dispositivo de medición de la humedad proporcionado por WCE. Los competidores deben demostrar que tienen la capacidad de medir el contenido de agua del café verde.

J. Los competidores evaluarán la densidad, utilizando el equipo suministrado por WCE. Los competidores deben demostrar que tienen la capacidad de medir la densidad del café verde.

K. Tamaño de la mallas se determinará utilizando sólo las mallas suministradas por el patrocinador WCRC. Los competidores deben demostrar su capacidad de utilizar las pantallas suministradas para evaluar el tamaño de malla del café. Los competidores agitarán 350 gramos de café verde usando las mallas de tamaño y registrarán el peso en gramos de las tres (3) mallas que retienen el mayor número de granos.

DEFECTS		Report counts from a 350g sample. Do not report equivalents.		3	
<b>CATEGORY 1</b> (No if actual defect count is more than 1 of the defect found)				Correct Defect Identified.	
				Y	N
	Full Black				
	Full Sour				
	Dried Cherry				
	Fungus-Damaged Bean				
	Foreign Matter				
	Severe Insect Damage				
<b>CATEGORY 2</b> (No if actual defect count is more than 3 of the defect found)				Y N	
	Partial Black				
	Partial sour				
	Parchment				
	Floater				
	Broken/chipped/cut				
	Immature bean				
	Withered/shriveled				
	Hull/husk				
	Slight insect damage				
	Shell				
From Single Origin roast:	Quaker(Official Use Only)				
	Overtime				
				/17	
				/24	
				<b>TOTAL</b>	

Evaluation Scale: Yes = 1 No = 0

### 10.3 PRÁCTICA DE TORREFACCIÓN

A. A los competidores se les otorgará entre 0,5-1 horas de tiempo de práctica en las máquinas tostadoras, asignadas en la reunión de orientación. WCE proporcionará café para la práctica de torrefacción. Este no será el mismo café que se suministra para la torrefacción de producción, pero será una práctica con el propósito de permitir que el competidor gane conocimiento práctico de las máquinas y el sistema de registro de torrefacción previsto.

**B.** Los competidores deben mantener las estaciones limpias y organizadas. Si un competidor es desorganizado, perjudicial, o de otra manera poco profesional durante este tiempo, el juez principal puede cobrar una deducción de puntos en la Tabla de Puntuación Global. De lo contrario, esta actividad no se juzga y es para que el competidor pueda familiarizarse con el equipo de laboratorio y del área.

**C.** Los competidores pueden elegir un perfil seleccionado de su tiempo de práctica como una curva de referencia para la competencia de torrefacción si así lo prefieren; tendrán que anotar esto en el plan de tostado e informar al director de escena o funcionarios técnicos de su número de perfil de tostado preferido.

#### **10.4 TIEMPO ABIERTO DE CATA**

**A.** Los competidores pueden examinar y gestionar sus muestras tostadas (molienda, preparación, evaluar el color y/o catar) en el área de cata abierta durante el tiempo de análisis sensorial (cata) abierta programado. El tiempo abierto de cata puede ser designado en el día uno y/o dos del evento en función de la programación general.

**B.** Los competidores deben trabajar alrededor de otros competidores y mantener las estaciones limpias y organizadas. Si un competidor es desorganizado, perjudicial, o de otra manera poco profesional durante este tiempo, los jueces pueden hacer una deducción de un (1) punto. De lo contrario, esta actividad no se juzga y es para que el competidor que sea capaz de determinar cómo quieren tostar.

**C.** Los competidores, voluntarios, etc. no deben retirar ningún café utilizados en la competencia de la zona de competición. Esto incluye muestras de tostado, cafés de práctica y los cafés de producción.

#### **10.5 PLAN DE TORREFACCIÓN**

**A.** En un momento determinado, a más tardar antes que el primer competidor comienza su tiempo de torrefacción de producción, todos los competidores presentarán su plan de tostado. Este es un registro escrito del café que ha sido propuesto, el perfil(es) de tostado y las razones que seleccionó para Café de Origen y el Blend de café. Los competidores deben describir la cantidad y la calidad de cada perfil de tostado y los resultados de cata en términos de gusto y sabor incluyendo descriptores de sabor y la intensidad de la acidez y el cuerpo. Se recomienda a los competidores a utilizar las ruedas de sabor estándar SCA como una herramienta de referencia para describir los atributos de sabor.

**B.** Cada opción de café verde se dará a conocer a los competidores justo antes de tiempo de torrefacción de producción de acuerdo con el plan de torrefacción. Por lo tanto, los competidores deben mencionar claramente la cantidad necesaria de cada perfil de tostado y su orden.

**C.** Si el competidor planea hacer una mezcla pre-tostión o una mezcla post-tostión debe especificar cada perfil de tostado en cada formato del plan de tostión incluyendo los ratios de la mezcla y el momento de la mezcla.

- D. Los jueces evaluarán la cata-a-perfil basado en la exactitud de las descripciones del gusto de la competencia del producto final, teniendo en cuenta los descriptores de sabor y la intensidad de la acidez, cuerpo y dulzor escrito en el plan de tostado. Este será evaluado por los jueces durante la deliberación de la evaluación de la torrefacción de producción. La cata-a-perfil esperada de cada taza será compartida por el director de escena durante la deliberación y los jueces califican el perfil de la taza basados en sus notas de la cata. El perfil de la taza-a-debe ser descrito como un resultado del producto final si se mezclan múltiples tostados.

## **11.0 TORREFACCIÓN DE PRODUCCIÓN**

A los competidores se les asignará tiempos de competición por el tiempo de torrefacción de producción. Los competidores no podrán tener acceso a la zona de competición, los cafés de competencia, o equipo, excepto durante el tiempo de competencia asignado.

### **11.1 TIEMPO TORREFACCIÓN**

- A. Hasta seis (6) kilogramos de cada café verde para café de origen y mezcla de café tostados serán otorgados a cada competidor de acuerdo con su plan de tueste antes de su ventana de tiempo de torrefacción de producción. (Por ejemplo, si el participante elige para crear una mezcla de café origen, el plan de tueste debe indicar las cantidades y el orden de cada perfil de tostado diferente, y las proporciones y el momento de la mezcla.)
- B. Los participantes contarán con un tiempo determinado de torrefacción, y tendrán treinta (30) minutos para Café de Origen y de una (1) hora para la torrefacción(es) de mezcla/blend de café. El tiempo de tostado para cada categoría puede ser programado para diferentes momentos dependiendo de la programación general del evento. Los competidores son responsables de asegurarse de saber a qué hora es su tiempo de competencia y asegurarse de estar a tiempo.
- C. Los oficiales calentarán las máquinas tostadoras a la temperatura apropiada durante un período de treinta (30) minutos antes de que el primer competidor comience. Entre los competidores, las máquinas serán devueltas a la misma temperatura de calentamiento antes del siguiente competidor. Los competidores serán informados de la temperatura de calentamiento durante la reunión de orientación a los competidores. Los competidores podrán tener cinco (5) minutos de tiempo de preparación para ajustar su propia temperatura de calentamiento antes de que comience el tiempo de torrefacción.
- D. Los competidores recibirán llamadas de tiempo treinta (30) minutos antes del final y quince (15) minutos para la final. Los competidores no deben comenzar un nuevo tostado si tienen menos de diez (10) minutos para el final de su tiempo de competencia.
- E. Las máquinas tostadoras tendrán sistemas de registro de tiempo / temperatura, que iniciarán sesión y mostrar en tiempo real la información de tostado al competidor, los funcionarios técnicos y a la audiencia. La información del registro de tueste se graba y se guarda para la evaluación del plan de tostado. Para el registro preciso, los competidores deben presionar el botón de parada en el sistema de registro inmediatamente después de que descargan los granos tostados en la bandeja, o al

mismo tiempo. En caso de cualquier problema técnico en el sistema de registro, oficiales técnicos registrar manualmente la información de tuestión, y esto va a sustituir los datos del sistema de registro cuando se decida por el juez principal y director de escena.

- E. Los competidores tendrán un tiempo de interrogatorio y una práctica en el sistema de registro de tiempo / temperatura antes de la competición. Es responsabilidad del competidor asegurarse que el sistema de registro de tostado está listo, activo, y preparado para el registro de la tuestión con precisión. Cualquier tuestión no registrada o los intentos de cambiar la configuración del sistema serán descalificados y no se consideran. En el caso de las competiciones nacionales donde puede no haber ningún patrocinador del sistema de registro de tostado, voluntarios deben ser asignados para registrar los datos.
- F. Si la máquina tostadora patrocinada permite el ajuste del flujo de aire, el competidor puede optar por utilizar este control si lo desea, sin embargo, no se marcará en forma alguna. Al comienzo del tiempo de presentación de cada competidor el flujo de aire se restablecerá a un valor fijo anunciado en la reunión de orientación.
- G. Los concursantes deberán presentar dos (2) productos de café tostados: un café de origen y un blend (mezcla) de café. Sólo se permitirá la presentación de café tostado presentado antes del final del tiempo de torrefacción de producción de ese competidor. Los competidores pueden llamar "tiempo" para detener su tiempo de tostado antes de que finalice el tiempo asignado si así lo desean.
- H. Si el competidor elige crear una mezcla post-tostado para uno o ambos, Café de Origen y blend (mezcla) de café, los perfiles presentados serán comparados y clasificados por separado y luego sumados. La puntuación final será el resultado de un promedio de todos los perfiles de la categoría de café combinado con su puntuación de cata-a-perfil valorado como producto final.
- I. Los competidores son responsables y encargados de su proceso de tostado durante el tiempo de competencia. El proceso de tostado también incluye la carga, dejando caer, limpieza y envasado. No habrá asistencia proporcionada por los voluntarios o funcionarios técnicos.
- J. El color del café tostado se medirá por un funcionario designado por el director de escena o el juez principal. La medición color de tostado se llevará a cabo al menos una (1) hora después que la presentación se complete.

## **11.2 DEDUCCIÓN Y PENA POR TIEMPO EXTRA**

- A. Todos los cafés utilizados e incorporados en la presentación del café tostado serán evaluados y juzgados en comparación con los planes de tostado correspondientes presentados. Diferencias significativas entre el plan de tostado y los datos de registro correspondientes pueden dar lugar a la deducción(es) de puntos por parte del juez principal y los funcionarios técnicos. Las temperaturas de tostado serán registradas y varianza resultará en la pérdida de puntos: un (1) punto por cada dos (2) grados a cada lado de temperatura deseada, con un máximo de seis (6) puntos que perder en total.
- B. El peso final de cada asado se medirá por funcionarios técnicos durante el tiempo de torrefacción de producción y calificado de manera que si el peso final real del

asado está a menos de 200 gramos de la especificación de peso final, no se realizan deducciones. Por cada 100 gramos de varianza después de los 200 gramos permitidos, se hará una deducción de un (1) punto.

- C. La especificación del color de tostado será calificada de tal manera que si el color de tostado actual está dentro de dos (2) puntos del color de tostado especificado, no se harán deducciones. Para cada un (1) punto pasado los (2) puntos varianza permitidos, se hará una deducción de (1) punto.
- D. Si el competidor no ha terminado su tueste o sumisión durante el período de tiempo asignado, se les permitirá continuar hasta que se complete la presentación. Un (1) punto será deducido por cada cuatro (4) segundos sobre el tiempo asignado a la calificación total del competidor, hasta una pena máxima de quince (15) puntos (1 minuto). Cualquier competidor cuyo tiempo la competencia exceda de un (1) minuto será descalificado.

## **12.0 EVALUACIÓN DE LA TORREFACCIÓN DE PRODUCCIÓN**

- A. Los competidores y jueces participarán en la cata de productos, presentando todos los cafés tostados. Las mesas de cata de producción para los competidores y jueces serán separadas y puede ser programada para diferentes momentos.
- B. La cata de producción por los jueces de cada categoría de café puede ser programada en días diferentes en función de la programación general del evento.
- C. La cata de producción por los jueces para cada categoría de café puede estar compuesta de dos mesas de cata. La primera mesa constará de las presentaciones de los competidores cuyos tiempos de tueste se encontraban en la primera mitad de la programación. La segunda mesa de cata constará de las comunicaciones de los demás competidores.
- D. Todas las catas serán doble ciego, lo que significa un funcionario deberá marcar el café presentado por cada competidor con un código y mantener una clave de respuestas para decodificar los cafés. Otro funcionario deberá crear un nuevo código de la serie de la primera oficial de códigos, mezclar el orden y mantener una clave de respuestas separada.
- E. Cuatro (4) jueces de cata y un (1) juez principal que ha supervisado las competiciones del día anterior catarán juntos. Los jueces no pueden tocar físicamente o levantar las copas en ningún momento, y los jueces romper las costras (removiendo las copas de colapsar los posos del café) como lo disponga el juez principal.
- F. De tres a cinco (3-5) tazas de cada café deberán estar dispuestas según las normas y prácticas de cata comunes de la industria, y la cata procederá de acuerdo a las directrices y el protocolo establecido por el juez principal. Todos los jueces y competidores que catan deben escuchar atentamente las instrucciones del juez principal y seguir todas las instrucciones y protocolos.
- G. Sólo la cata de los jueces y juez principal contará para la puntuación total. Se espera que los jueces y competidores sigan los protocolos de cata estándar de la SCA y no pueden tocar físicamente o mover copas en cualquier momento.
- H. El juez principal será designado por WCE (basado en su experiencia profesional y juicios) para supervisar la competencia y liderar la calibración, la deliberación y interrogar durante la competición.



## 12.1 PREPARACIÓN EVALUACIÓN TORREFACCIÓN DE PRODUCCIÓN

**A.** Todas las muestras habrán descansado durante un mínimo de 8 horas.

**B.** Las muestras debe ser molidas inmediatamente antes de la cata, no más de 15 minutos antes de la infusión con agua.

**C.** Las muestras deben pesarse en GRANO ENTERO en su conjunto a la proporción de 8,25 gramos por 150 ml de agua.

**D.** El tamaño de molienda será un poco más grueso que el usado normalmente para elaborar café en filtro de papel. El grado de molido utilizado para la aplicación de cata de producto se dará a conocer en el sitio en la reunión de orientación a discreción del juez principal. De tres a cinco (3-5) tazas de cada muestra deben estar preparadas para evaluar la uniformidad de la muestra.

**E.** Antes de la primera cata de cada café, el molino se purgará moliendo una cantidad de limpieza de la muestra. A continuación, la molienda de cada taza se iniciará, de forma individual en las tazas, lo que garantiza que la totalidad y la cantidad consistente de la muestra se depositan en cada taza. Una tapa se debe colocar en cada taza inmediatamente después de la molienda.

**F.** El agua utilizada para la cata debe ser limpia y sin olor, pero no destilada o suavizada.

Idealmente los sólidos disueltos totales son 125-175 ppm, pero no debe ser inferior a 50 ppm o más de 200 ppm. El agua debe ser recién extraídos y presentada a aproximadamente 200° F (93°C) en el momento que se vierte sobre el café molido.

**G.** Una vez que los jueces terminan la evaluación fragancia, el agua caliente debe ser vertida directamente sobre el café pesado hasta el borde de la taza, asegurándose de mojar todo el café. En el recinto se dejarán reposar sin perturbaciones durante un período de cuatro (4) minutos antes del inicio de evaluación.

## 12.2 PROCEDIMIENTO EVALUACIÓN

**A.** Las muestras primero deben ser inspeccionados visualmente para el color de tostado. Esto está marcado en la hoja y se puede usar como referencia durante la calificación de los atributos de sabor específicos. La secuencia de la calificación de cada atributo se basa en los cambios en la percepción del sabor causados por la disminución de la temperatura del café cuando se enfría.

**B.** Fragancia / Aroma: Dentro de los 15 minutos después de molidas las muestras, la fragancia en seco de las muestras debe ser evaluado levantando la tapa y oliendo el café seco.

**C.** Después de la infusión con agua, la corteza se deja intacta durante al menos 4 minutos. La rotura de la corteza se realiza agitando 3 veces. La puntuación de la fragancia / aroma se marca sobre la base de la evaluación en seco y húmedo.

**D.** Sabor, Sabor residual, Acidez, Cuerpo, Dulzura y Balance: Cuando la muestra se ha enfriado a 160° F (71° C), unos 8-10 minutos desde la infusión, la evaluación del licor

debe comenzar. El licor es aspirado en la boca de manera tal que cubra la mayor área posible, especialmente la lengua y el paladar superior. Debido a que los vapores nasales retro están en su intensidad máxima a estas temperaturas elevadas, el sabor y el sabor residual son clasificados en este punto.

**E.** Como el café continúa enfriándose (160° F - 140° F), acidez, cuerpo, dulzor y equilibrio son calificados a continuación. La dulzura es la calidad del desarrollo de los azúcares de tueste que están presentes en la muestra. El equilibrio es la evaluación del juez de lo bien que el sabor, sabor residual, acidez y cuerpo están en armonía en una combinación sinérgica.

**F.** Los diferentes atributos son evaluados a varias temperaturas diferentes (2 o 3 veces) a medida que la muestra se enfría. Para evaluar la muestra en la escala, un círculo la marca de activación correspondiente en el formulario. Si se hace un cambio (si es una muestra gana o pierde algo de su calidad percibida debido a los cambios de temperatura), volver a marcar la escala horizontal y dibujar una flecha que indica la dirección de la puntuación final.

**G.** La evaluación del licor debe cesar cuando la muestra alcanza los 70° F (21° C) y la puntuación de Taza-A-perfil es determinado por el juez después de la evaluación ciega, en la deliberación, en comparación con TODOS los atributos combinados y descripciones de degustación en el PLAN TORREFACCIÓN presentado por los competidores.

### 12.3 FORMATO EVALUACIÓN TORREFACCIÓN DE PRODUCCIÓN

**A.** La puntuación se basará en el formato de evaluación de torrefacción de producción de WCRC. Cada formato de puntuación se califica sobre 100, y las puntuaciones totales de las catas de productos se calculan combinando con las puntuaciones de las hojas de las puntuaciones de los días anteriores para determinar el ganador global.

La escala de evaluación catación del producto se basa en una escala estándar de cata

6.00 Buena	7.00	Muy	8.00 Excelente	9.00
	Buena			extraordinaria
6.25	7.25		8.25	9.25
6.50	7.50		8.50	9.50
6.75	7.75		8.75	9,75-10,00

Los jueces deben considerar la puntuación numérica como un código que corresponde con cada palabra descriptiva.

**B.** El formato de evaluación de la torrefacción de producción proporciona un medio de registro de diferentes atributos importantes del café: la fragancia / aroma, sabor, sabor residual, acidez, cuerpo, defectos del dulzor, el balance y los defectos de tostado. Los jueces basan sus puntajes en la calidad de estos atributos otorgando una puntuación más alta a la mayor calidad y una menor para la calidad disminuida. La puntuación de la Cata-A-perfil se basa en la exactitud de la descripción sabor proporcionado por los competidores.

**C.** Cada componente de evaluación está marcado con una escala (de izquierda a derecha), que se utiliza para evaluar la percepción del juez de la calidad relativa del componente

particular en base a su percepción del café y la comprensión de la experiencia de la calidad como un producto de café.

**D.** Algunos componentes están marcados con escalas verticales. Los (arriba y abajo) escalas verticales se utilizan para clasificar la intensidad del componente sensorial y están marcados como referencia y notación, y no se incluyen en la puntuación. En el caso de la escala vertical para la categoría de Dulzura, la escala se utiliza como referencia y no como intensidad, pero como el desarrollo de azúcares durante el tostado (de granos dulces, caramelos, a al chocolate).

**E.** La rueda de sabores SCA puede ser utilizada como una herramienta de referencia para la cata de los jueces con el fin de crear un lenguaje común para la retroalimentación del competidor.

**F.** Fragancia / Aroma: Los aspectos aromáticos incluyen Fragancia (definido como el olor del café molido cuando todavía seco) y Aroma (el olor del café en infusión con agua caliente). Uno puede evaluar esto en tres etapas distintas en el proceso de cata: (1) al oler el café en la taza antes de verter agua sobre este; (2) oliendo los aromas liberados mientras se crea la infusión y se forma la corteza; y (3) oliendo los aromas liberados mientras se rompe la costra. Aromas específicos pueden consignarse en el apartado "cualidades" y la intensidad de los aromas en el café seco, quiebre de la costra y los aspectos de aroma húmedo se mencionan en las escalas verticales. La puntuación dada por último debe reflejar la preferencia de los tres aspectos de la evaluación de la fragancia / aroma de una muestra.

**G.** Sabor: El sabor representa el carácter principal del café, las notas "de gama media", en medio de las primeras impresiones dadas por el primer aroma y la acidez del café para su sabor residual final. Es una impresión combinada de todas las (papilas gustativas) sensaciones gustativas y aromas retro-nasal que van desde la boca a la nariz. La puntuación dada para el sabor debe tener en cuenta la intensidad, la calidad y la complejidad de su sabor y aroma combinado, se experimenta cuando el café se sorbió en la boca vigorosamente con el fin de involucrar a todo el paladar en la evaluación.

**H.** Sabor residual: Aftertaste se define como la longitud de sabor positivo (sabor y aroma) cualidades que emanan de la parte posterior del paladar y que permanecen después de que el café se expectora o se traga. Si el sabor residual es corto o desagradable, una puntuación más baja se le daría, y viceversa.

**I.** Acidez: La acidez se describe a menudo como "brillo" cuando favorable o "agrio" cuando desfavorable. En su mejor momento, la acidez contribuye a la vitalidad, la dulzura y carácter frutal fresco de un café y casi de inmediato se experimenta y se evalúa cuando el café se sorbió por primera vez en la boca. La acidez que es demasiado intensa o dominante puede ser desagradables, sin embargo, y la acidez excesiva puede no ser apropiados para el perfil de sabor de la muestra. El marcador final marcado en la escala marca de activación horizontal debe reflejar la calidad percibida del juez para la acidez.

**J.** Cuerpo: La calidad de cuerpo se basa en la sensación táctil del líquido en la boca, especialmente en lo que se percibe entre la lengua y el techo de la boca. La mayoría de las muestras con cuerpo pesado también pueden recibir una puntuación más alta en términos de calidad, debido a la presencia de coloides cervecas y sacarosa. Algunas muestras con más ligero del cuerpo también pueden tener una sensación agradable en la boca, sin embargo. Cafés esperados a ser altos en cuerpo, como un café de Sumatra, o cafés que se espera

que sea baja en el cuerpo, tales como el café mexicano, pueden ambos recibir resultados igualmente de gran calidad a pesar de sus clasificaciones de intensidad serán muy diferentes.

**K. Dulzura:** Dulzura se refiere a una plenitud agradable de sabor, así como cualquier dulzor obvio, y su percepción es el resultado de la presencia de ciertos hidratos de carbono. Lo contrario de la dulzura en este contexto es amargo, astringente o sabores “verdes”. Esta categoría está directamente afectada por la forma en que el café se tuesta y cómo se desarrollaron los azúcares durante el tostado, y la puntuación se multiplica por dos (x2).

**L. Balance:** Cómo todos los diversos aspectos de sabor, sabor residual, acidez, dulzura, y el cuerpo de la muestra trabajan juntos, se unen y complementan o contrastan entre sí es el Balance. Si la muestra es deficiente en ciertos aromas o atributos del sabor o si se pierden algunos atributos o astringencia, el resultado del balance se reducirá.

**M. Precisión Cata-A-Perfil:** Los competidores describirán detalles con respecto a la experiencia sensorial esperada en su café tostado. Los jueces deben tomar las descripciones de sabor y la intensidad en el plan de torrefacción presentado en consideración después de la evaluación de cata. Se darán puntajes más altos cuando la descripción del competidor del gusto es a la vez precisa y detallada. Sin embargo, esto es una evaluación de la calidad, precisión y relevancia de sus descripciones, no la cantidad.

**N. Defectos:** Existen múltiples defectos que puedan surgir desde el proceso de tostado, lo que puede afectar negativamente la calidad de la muestra. Ellos se califican en una escala de cero a cinco, basada en la intensidad del Defecto percibida por el juez. Una puntuación de cero significa que el defecto no estaba presente y una puntuación de cinco indicaría que el defecto estaba astringente en la muestra. Estos defectos son: El subdesarrollo, desarrollo excesivo, al horno, y quemadas.

**O. El subdesarrollo:** El subdesarrollo se refiere a insuficiente desarrollo de la acidez, dulzura, y el sabor a través de la torrefacción. Su sabor es la acidez agresiva y sabores en la parte delantera del paladar sin acabado o retrogusto. También pueden estar involucrados con notas verdes / vegetativas en la rueda de SCA sabor.

**P. El desarrollo excesivo:** El desarrollo excesivo se refiere a la destrucción de sabores a través de tueste excesivo. Su sabor es cuando toda la acidez y sabor han sido silenciados. También pueden estar involucrados con notas de Bland y Roasty en la rueda de SCA sabor.

**Q. Horneado** El horneado se relaciona con el estancamiento del proceso de caramelización. Su sabor es como palomitas de maíz, o sabores de cereales / avena duros. También pueden estar involucrados con notas de cereales en la rueda de SCA sabor.

**R. Abrasador:** abrasador se refiere a la aplicación de calor excesivamente alto en tostado. Se puede tener un sabor como notas de ceniza o quemados en la rueda de SCA sabor.

## **13. 0 MARCADORES**

### **13.1 WCRC MARCADORES OFICIAL**

Los marcadores oficiales WCRC son responsables de agregar todos los resultados y para mantener todas las puntuaciones confidenciales.

### **13.2 PUNTUACIÓN TOTAL DEL COMPETIDOR**

La puntuación total del competidor será obtenida adicionando la suma de las hojas de puntuación de los tres días, y luego mediante la deducción de las sanciones.

Después de la evaluación de la torrefacción de producción, la puntuación numérica debe ser anotada en cada casilla marcada Total. Los marcadores calcularán la suma de las puntuaciones de los componentes para determinar la Puntuación Total. El producto total de la puntuación cata de cada presentación de café será calculada sumando las puntuaciones totales de los tres (3) jueces seleccionados mediante la eliminación de la mediana de las puntuaciones totales más altas y bajas de los cinco (5) jueces.

### **13.3 MARCADORES EMPATADOS**

A. Si hay un empate entre dos o más competidores, los marcadores oficiales totalizaran todas las puntuaciones de cata de los competidores implicados. El competidor con la puntuación más alta en cata ganará la eliminatoria y colocar por encima de cualquier otro competidor con la misma puntuación total.

B. Si los competidores empatados tienen la misma puntuación en cata entonces la mayor colocación será otorgada al competidor con la mayor puntuación total de perfil tostado. Si los competidores empatados tienen el mismo perfil de tostado y puntuación en cata entonces la mayor colocación será otorgado al competidor con la puntuación más alta de evaluación verde.

### **13.4 INFORME FINAL**

Tras la entrega de premios, los competidores tendrán la oportunidad de revisar sus hojas de puntuación con los jueces en el lugar por el calendario anunciado por el organizador del evento. No se permitirá a los competidores para mantener sus hojas de puntuación originales antes de que el gestor de eventos WCE pueda escanear una copia.

### **14.0 CAMPEÓN WCRC**

Los jueces están buscando un campeón que:

- A. Produce la mejor calidad de tostado con el café proporcionado
- B. Demuestra la capacidad de evaluar el café verde y tostado
- C. Demuestra la capacidad de utilizar con maestría el equipo de tostación
- D. Demuestra la capacidad de desarrollar la torrefacción para lograr el plan
- E. Describa con precisión el producto tostado final como se define en su plan de torrefacción

### **15.0 PROBLEMAS TÉCNICOS**

**A.** Durante la competición, si el competidor cree que hay un problema técnico con cualquiera de los equipos WCRC- proporcionados, debe ponerse en contacto con el juez principal o el director de escena WCRC inmediatamente.

**B.** Si el juez principal está de acuerdo en que hay un problema técnico que se puede resolver fácilmente, decidirán la cantidad adecuada de tiempo que se le atribuye al competidor. Una vez que el técnico ha solucionado el problema, el tiempo de la competencia se reanudará.

**C.** Si el problema técnico no puede ser resuelto de manera oportuna, el juez principal tomará la decisión de si o no el competidor debe esperar para continuar su competencia o parar y empezar de nuevo en un momento reasignado.

**D.** Si un competidor debe detener su tiempo de competencia, el competidor, junto con el juez principal y director de escena reprogramará el competidor para competir en su totalidad de nuevo en un momento posterior.

Si se determina que el problema técnico se debe a un error del competidor, el juez principal puede determinar que no se le dará tiempo adicional al competidor, y el tiempo de preparación o competencia se reanudará sin atribuirle tiempo.

## **16.0 PROTESTA Y APELACIONES DE COMPETIDORES**

### **16.1 PROBLEMAS COMPETITOR RELACIONADOS**

#### **16.1.1 PROTESTA**

Si un competidor tiene un problema o una protesta a hacer con respecto a la WCRC durante la competición, el competidor debe ponerse en contacto con el organizador del evento WCRC. El organizador del evento será entonces determinar si el problema se puede resolver en el lugar en el WCRC, o si el problema requerirá una apelación por escrito después de la WCRC. Si el organizador del evento CMR decide que la emisión y/o de la reclamación se pueden resolver en el lugar en el WCRC, el organizador del evento WCRC SE pondrá en contacto con la parte o partes involucradas para asegurar una representación justa. Emisión y / o de la reclamación del competidor serán discutidos y una decisión será tomada en el lugar con el organizador del evento WCRC y los presidentes del

Comité de Operaciones de competencia WCE. El organizador del evento WCRC informará al competidor de la decisión.

#### **16.1.2 APELACIÓN**

Si un competidor tiene una queja que no puede ser resuelto en el lugar o el competidor desea apelar una decisión tomada en el lugar, el organizador del evento WCRC pedirá al competidor que presenten su queja y/o apelación formal por escrito al Comité de Operaciones de Competencia WCE. Todas las decisiones tomadas por el Comité de Operaciones de competencia WCE son finales.

La carta de queja y / o apelación debe incluir lo siguiente:

- 1) Nombre del competidor
- 2) Fecha

- 3) Una declaración clara y concisa de la queja
- 4) Fecha y hora referencias (si es aplicable)
- 5) Comentarios del competidor y solución sugerida
- 6) Parte / Partes involucradas
- 7) información de contacto del competidor

No se considerarán cualquier queja y / o apelaciones por escrito que no incluya esta información.

Los competidores deben presentar su queja por escrito y/o apelar a la organización de eventos

WCRC por correo electrónico a [info@worldcoffeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeevents.org) dentro de las 24 horas del incidente infractor o la decisión dada.

### **16.1.3 Apelaciones revisado por la Junta de Asesores WCE**

El Consejo Asesor de WCE analizará las reclamaciones y apelaciones por escrito dentro de los

30 días siguientes a la recepción. El Presidente de la Junta Consultiva WCE se pondrá en contacto con el competidor por escrito a través de correo electrónico con la decisión final.

## **16.2 COMPORTAMIENTO DESHONESTO DE UN OFICIAL WCRC**

Si en el improbable caso de que el juez principal o cualquier otra persona de la WCRC descubra o sospeche de potencial comportamiento deshonesto por un juez WCRC durante la evaluación de un competidor a continuación se aplicará lo siguiente:

- A. El juez principal solicitará la devolución de todos los formatos de puntuación del competidor que rodea la evaluación sospechosa.
- B. El juez principal convocará una reunión con el juez (s) WCRC en cuestión, el Director Ejecutivo WCE, y el Comité de Operaciones de competencia WCE para evaluar la situación.
- C. El Director General WCE y el Comité WCE de Operaciones de Competencias discutirán y se pronunciarán sobre la cuestión en una reunión a puerta cerrada.
- D. Si la cuestión de la falta de honradez es extensa, los Presidentes de los Comités de Operaciones de competencia WCE tienen la facultad de decidir que el juez WCRC será excluido de juzgar en las futuras competiciones sancionadas-WCRC.

## **16.3 APELACIÓN**

Si el juez de la WRC en cuestión no está de acuerdo con la decisión, puede apelar la decisión por escrito al Comité de Operaciones de Competencia WCE. Todas las decisiones tomadas por el Comité de Operaciones de competencia WCE son finales.

La carta de apelación debe incluir lo siguiente:

- 1) Nombre
- 2) Fecha
- 3) Una declaración clara y concisa de la queja
- 4) Fecha y hora referencias (si es aplicable)

- 5) Comentarios y solución sugerida
- 6) Parte / las partes involucradas
- 7) Información de Contacto

Cualquier protesta / apelaciones por escrito que omita esta información no será considerada. Los jueces deben presentar su queja por escrito o apelación al Administrador de Eventos WCRC por correo electrónico a [info@worldcoffeeevents.org](mailto:info@worldcoffeeevents.org) dentro de las 24 horas después del incidente.

#### **16.4 APELACIONES revisado por la Junta WCE DE ASESORES**

El Consejo Asesor de WCE analizará las reclamaciones o apelaciones por escrito dentro de los 30 días siguientes a la recepción. El Comité de Operaciones de Competencia WCE se pondrá en contacto con el competidor o el juez por escrito a través de correo electrónico con las sentencias definitivas.