



**BASES 2º CAMPEONATO BARISTA PALENCIA
"CIUDAD DEL CAFÉ"**

Revisión 0
Fecha: 14/10/2024

Página 1 de 9

INDICE

1. ORGANIZACIÓN.....	2
2. OBJETIVOS.....	2
3. DESCRIPCION	2
4. CRITERIOS DE PARTICIPACIÓN	2
4.1. Condiciones de participación	2
4.2. Solicitud de participación.....	2
4.3. Lugar y fecha de celebración.....	3
5. CARACTERISTICAS Y MECANISMO DEL CAMPEONATO.....	3
5.1. Espresso	3
5.2. Capuccino Arte.....	5
6. COMPETENCIA	6
6.1. Jueces.....	6
7. SISTEMA DE PUNTUACIÓN	7
8. EVALUACIÓN	7

Organiza:	Colaboran:		
			

	2º CAMPEONATO BARISTA PALENCIA "CIUDAD DEL CAFÉ"	Revisión 0 Fecha: 14/10/2024
		Página 2 de 9

1. ORGANIZACIÓN

La 2ª edición del CAMPEONATO BARISTA PALENCIA "CIUDAD DEL CAFÉ" está organizado por el Ayuntamiento de Palencia y desarrolla en el marco de actividades del Aula del café 2024.

2. OBJETIVOS

Incentivar la profesionalización y desarrollo de la actividad barista en Palencia como medio de promoción de la cultura del café.

3. DESCRIPCION

El evento consiste en un campeonato que elegirá al profesional que mejor prepara el café en Palencia.

4. CRITERIOS DE PARTICIPACIÓN

4.1. Condiciones de participación

El CAMPEONATO BARISTA PALENCIA "CIUDAD DEL CAFÉ" está abierto para todos aquellos profesionales de Palencia capital del sector de hostelería con interés en la preparación de un buen café y en el desarrollo del arte del café.

Los participantes que se inscriban lo harán en representación de un establecimiento hostelero.

4.2. Solicitud de participación.

Los participantes deberán rellenar la ficha de inscripción (ANEXO I) y remitirla al correo auladelcafe@cetece.org.

La fecha límite de inscripción será el 20 de noviembre de 2024.

Las solicitudes recibidas serán atendidas en riguroso orden de inscripción. Hay un máximo de 12 plazas.

Organiza:	Colaboran:		
			

	2º CAMPEONATO BARISTA PALENCIA “CIUDAD DEL CAFÉ”	Revisión 0 Fecha: 14/10/2024
		Página 3 de 9

4.3. Lugar y fecha de celebración

El CAMPEONATO BARISTA: PALENCIA “CIUDAD DEL CAFÉ”, se llevará a cabo el lunes 25 de noviembre a las 10:00 horas en el Aula del Café situado en el edificio Efides, sita en República Dominicana s/n., Palencia.

5. CARACTERISTICAS Y MECANISMO DEL CAMPEONATO

Cada uno de los participantes deberá realizar dos tipos de café, que serán evaluados posteriormente por los miembros del jurado:

- Espresso
- Cappuccino-Arte

La elaboración de los cafés deberán realizarla de acuerdo con lo descrito a continuación:

5.1. Espresso

En esta categoría cada uno de los participantes tiene que preparar 4 tazas de un mismo tipo de café espresso para que puedan ser valorados posteriormente por cada miembro del jurado.

5.1.1. Definición de un café espresso

- Un espresso es una bebida de 25 a 35 ml incluyendo crema, obtenida de un lado de un portafiltro doble en una extracción continua, pudiendo ser preparado con diferentes cantidades de café.
- Todos los participantes utilizaran el mismo tipo de café en grano que será proporcionado por la organización del evento.

Organiza:	Colaboran:		
			

- El café no podrá contener ningún aditivo, saborizante, colorante, perfume, sustancias aromáticas, líquidos ni polvos, etc., cuando sea extraído como bebida. Solo las sustancias utilizadas durante su cultivo, y proceso primario del café son permitidas (fertilizantes, etc.)
- El espresso debe ser extraído a una temperatura aproximada de 90.5-96°C.
- La presión de la máquina para hacer un espresso debe ser de aproximadamente 8.5 a 9.5 atmósferas.
- La crema del espresso debe estar presente cuando se sirve al jurado sin interrupción en la cobertura.

5.1.2. Maquinaria y utensilios

Para el campeonato se proveerá una máquina espresso y un molino automático para elaborar los distintos espressos necesarios. Dicha máquina estará debidamente parametrizada en cuanto a presión y temperatura

La máquina de café espresso tendrá una configuración técnica fija para la presión de la bomba (entre 8,5 y 9,5 bar) y la temperatura (90.5-96 °C) sin que pueda ser alterada por los participantes.

Los participantes contarán con la siguiente dotación:

- Máquina de café espresso
- Café en grano
- Portafiltro doble
- Portafiltro simple
- Molino
- Tamper
- Cuchara
- Tazas y platos
- Enseres para la limpieza

NOTA: los espresso deben hacerse en tandas de dos aprovechando el portafiltro doble de la maquina espresso.

Organiza:	Colaboran:		
			

	2º CAMPEONATO BARISTA PALENCIA “CIUDAD DEL CAFÉ”	Revisión 0 Fecha: 14/10/2024
		Página 5 de 9

5.2. Capuccino Arte

En esta categoría cada uno de los participantes preparará una única taza que posteriormente presentará al jurado para su evaluación.

5.2.1. Definición

Esta modalidad tiene como base el espresso descrito anteriormente al que se le añade leche emulsionada servida con la técnica del “latte art”, creando un diseño artístico sobre el café en forma de figura.

La figura/dibujo que se diseñe en la superficie del café será el único parámetro de valoración de este tipo de café por parte del jurado.

5.2.2. Maquinaria y utensilios.

Para llevar a cabo esta elaboración el participante contará con:

- Máquina de café espresso
- Portafiltro doble
- Portafiltro simple
- Jarras
- Tazas y platos
- Café
- Leche
- Cucharas
- Enseres para la limpieza.

5.3. Preparación de las zonas de trabajo

Cada participante es responsable de la colocación y posterior limpieza de su zona de trabajo.

Todos los elementos que se utilicen deberán estar a la vista.

Organiza:	Colaboran:		
			

	2º CAMPEONATO BARISTA PALENCIA “CIUDAD DEL CAFÉ”	Revisión 0 Fecha: 14/10/2024
		Página 6 de 9

5.4. Tiempo

Cada competidor contará con un total de 15 minutos de tiempo para la elaboración del espresso(4 tazas) y el cappuccino arte (1 taza)

5.5. Presentación de las bebidas

- a) Cada participante deberá servir un total de cinco bebidas, cuatro espresso que presentará a cada uno de los miembros del jurado más un único cappuccino arte, para la evaluación conjunta.
- b) El orden de las bebidas a servir será en primer lugar los espressos y seguidamente, en segundo lugar la bebida cappuccino art
- c) Los jueces podrán iniciar su evaluación tan pronto como su bebida les sea servida. Mientras los jueces valoran los espressos el participante podrá ir preparando el cappuccino art.

6. COMPETENCIA

6.1. Jueces

La evaluación de los participantes estará a cargo de los jueces designados para tal efecto, que se encargarán de valorar y calificar las bebidas de los participantes:

- Presidente: representante del Ayuntamiento de Palencia (en caso de empate su voto será de calidad)
- Representante del CETECE (Fundación Centro Tecnológico de Cereales de Castilla y León)
- Representante de Productos Solubles S.A.(PROSOL)
- Representante de SEDA Ofi Company
- Representante sector hostelero

NOTA: la función de secretaría será desempeñada por un técnico del CETECE, en posesión de voz pero no de voto.

Organiza:	Colaboran:		
			



2º CAMPEONATO BARISTA PALENCIA "CIUDAD DEL CAFÉ"

Revisión 0
Fecha: 14/10/2024

Página 7 de 9

7. SISTEMA DE PUNTUACIÓN

Los responsables de asignar la puntuación a los competidores son exclusivamente los jueces. De ese modo, la suma de puntuación total será la suma de las valoraciones de ambas elaboraciones. 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 Cappuccino Arte.

Existen dos tipos de evaluación, según los aspectos a valorar:

- a) Si/No
 - Si=1
 - No=0

- b) Escala de 0 a 6
 - 0=Inaceptable
 - 1= Aceptable
 - 2= Regular
 - 3=Bueno
 - 4= Muy Bueno
 - 5= Excelente
 - 6= Extraordinario

8. EVALUACIÓN

8.1. Espresso

La evaluación de esta elaboración se llevará a través de las habilidades técnicas desarrolladas por el participante y de la percepción sensorial de la misma, según los siguientes descriptores:

Organiza:	Colaboran:		



**2º CAMPEONATO BARISTA PALENCIA
"CIUDAD DEL CAFÉ"**

Revisión 0
Fecha: 14/10/2024

Página 8 de 9

1. Habilidades técnicas

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

Valoraciones en escala 0-6.

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

2. Evaluación sensorial

Valoración en escala 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

8.2. Capuccino Arte

Esta elaboración solamente será evaluada sensorialmente por el aspecto visual.

Valoración escala 0-6:

- Visualmente correcto (tradicional o latte art).

9. PREMIO

Al participante que resulte ganador del 2ºCAMPEONATO PALENCIA "CIUDAD DEL CAFÉ" se le hará entrega de un trofeo que reconoce al profesional/establecimiento hostelero que mejor prepara el café en Palencia capital.

Organiza:	Colaboran:		



ANEXO I :FICHA DE INSCRIPCIÓN

Revisión 0
Fecha: 14/10/2024

Página 9 de 9

2º CAMPEONATO BARISTA PALENCIA “CIUDAD DEL CAFÉ”

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL PARTICIPANTE	
NOMBRE Y APELLIDOS:	
DNI:	
TELEFONO:	E-MAIL:
DATOS ESTABLECIMIENTO HOSTELERO AL QUE REPRESENTA	
RAZÓN SOCIAL:	
NOMBRE COMERCIAL:	
DIRECCIÓN:	
TELEFONO:	E-MAIL:

Remitir la ficha de inscripción por correo electrónico: auladelcafe@cetece.org

Los participantes se seleccionarán por orden de inscripción.

En Palencia, a de de 2024



Fdo: D/Dña.