



Competencia de AeroPress

Derechos de propiedad

Toda la propiedad intelectual relacionada al campeonato de Aeropress Nariño Press 2024, incluidas estas reglas, formatos de competencia, son propiedad de ASECC, Ministerio de Agricultura y Desarrollo rural y la Gobernación de Nariño. Ninguna parte de este documento puede utilizarse o reproducirse sin la autorización de ASECC, Ministerio de Agricultura y Desarrollo rural y la Gobernación de Nariño.

Información

inscripción

La inscripción a la competencia será confirmada a través de formulario, en el siguiente enlace: <https://forms.gle/HWd-v9NvcKEpGFhNM6>; solo se admitirán máximo 54 cupos, válido hasta fecha 30 de agosto de 2024 o hasta que los cupos se hayan agotado; certamen de competencia abierto a ciudadanos nacionales y extranjeros.

Competencia para mayores de 18 años.

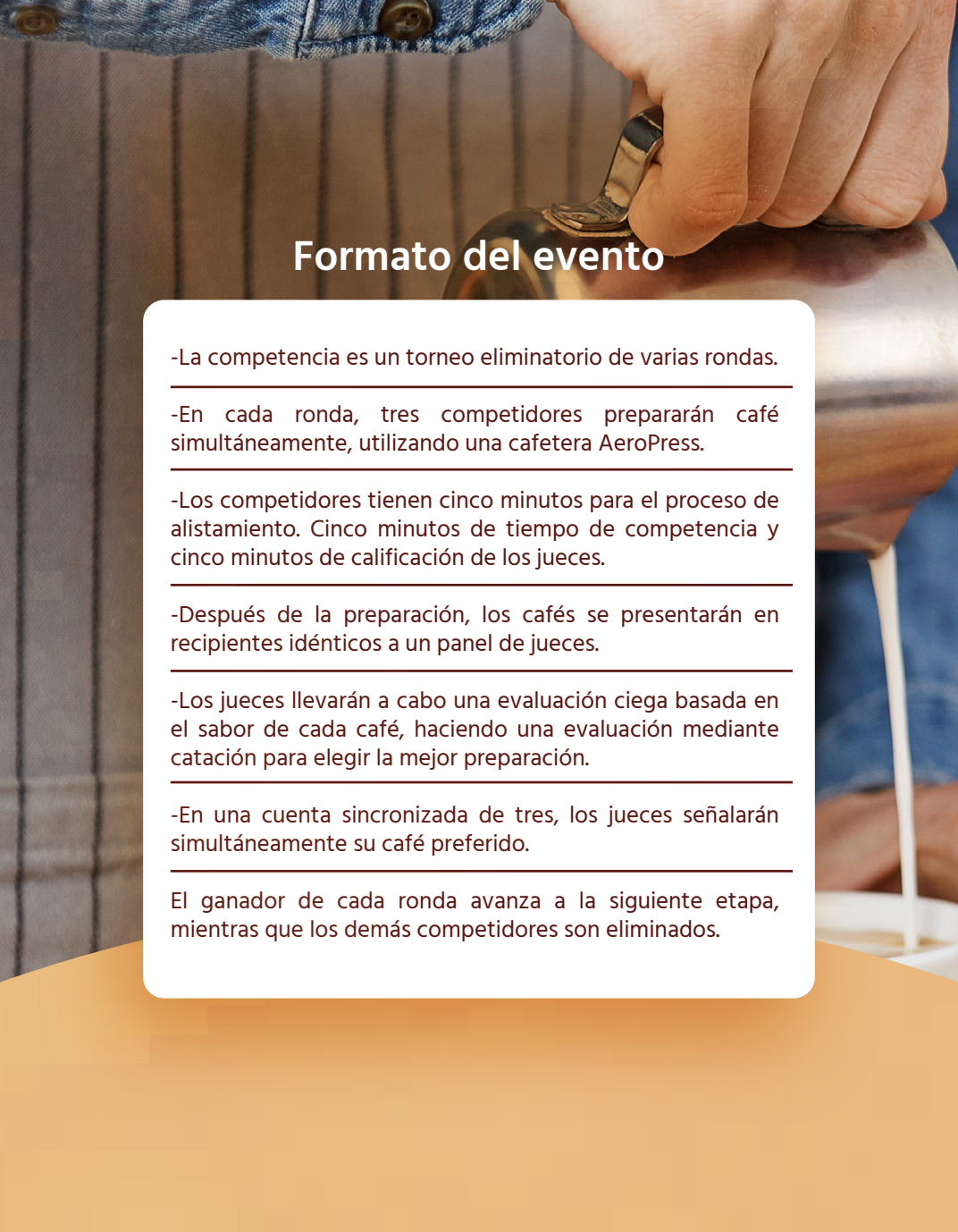
Cupos

NO tienen ningún costo, ni será cobrado por alguno de los miembros autorizados.

Las premiaciones serán otorgadas, por los entes gubernamentales y privados, que actúen en beneficio del desarrollo rural y de la prosperidad del sector cafetero colombiano.

Ubicación

La competencia será realizada en el municipio de San Juan de Pasto, en la Plaza de Nariño, en el marco de la Feria Cultivando café cosechando paz "LA MEJOR TAZA 2024", a realizarse entre los días 5 y 7 de septiembre de 2024.

A close-up photograph of a hand holding a silver AeroPress, pouring a stream of coffee into a white cup. The background is a wooden fence. The text 'Formato del evento' is overlaid on the image.

Formato del evento

-La competencia es un torneo eliminatorio de varias rondas.

-En cada ronda, tres competidores prepararán café simultáneamente, utilizando una cafetera AeroPress.

-Los competidores tienen cinco minutos para el proceso de alistamiento. Cinco minutos de tiempo de competencia y cinco minutos de calificación de los jueces.

-Después de la preparación, los cafés se presentarán en recipientes idénticos a un panel de jueces.

-Los jueces llevarán a cabo una evaluación ciega basada en el sabor de cada café, haciendo una evaluación mediante catación para elegir la mejor preparación.

-En una cuenta sincronizada de tres, los jueces señalarán simultáneamente su café preferido.

El ganador de cada ronda avanza a la siguiente etapa, mientras que los demás competidores son eliminados.

Especificaciones y restricciones del método

1. Los competidores deben usar un AeroPress Original o AeroPress Clear genuino.
2. Se deben utilizar todos los componentes de la AeroPress, incluida la cámara, el émbolo y la tapa del filtro original.
3. Otras versiones de las cafeteras AeroPress, incluidas, entre otras, Go, XL, Premium y la tapa de filtro de control de flujo, no están permitidas en la competencia.
4. Los competidores pueden usar trofeos emitidos por el Campeonato Mundial de AeroPress y cafeteras AeroPress pintadas a medida, siempre que estén hechas de un AeroPress Original o Clear genuino e inalterado.
5. No se permite el uso de ninguna otra cafetera en ningún aspecto de la competencia. Esto incluye, entre otros, métodos de elaboración como prensas francesas, vertidos, cafeteras de derivación cero, sifones o cualquier otro dispositivo de elaboración alternativo.

Uso del filtro y pautas

1. Cualquier tipo o marca de filtro está permitido, siempre y cuando no reemplace la tapa del filtro AeroPress.
2. Los filtros pueden ser de papel, metal, tela o cualquier otro material, siempre que tenga un sabor neutro y no le dé sabor al café preparado.
3. La Ronda 1 (general) eliminatoria, constará de un total de 64 participantes.
Tiempo máximo de 6 minutos en prueba de triangulación.

Accesorios y herramientas de preparación

1. Los accesorios que ayudan en la preparación del café, como molinillos, hervidores, decantadores, básculas, agitadores, cucharas, temporizadores, termómetros, soportes para cafeteras, tamizadores, sopladores de aire, herramientas RDT (Ross Droplet Technique), herramientas WDT (Weiss Distribution Technique), rocas de enfriamiento (bolas heladas) y ayudas para la dispersión de agua están permitidos para su uso en la competencia.
2. Todos los accesorios deben cumplir con las reglas específicamente estipuladas en "Especificaciones y restricciones del método" y no pueden contravenir ninguna otra regla de la competencia.

Regulaciones de elaboración de café

1. Solo se permite el café molido y el agua como ingredientes.
2. Si los anfitriones han especificado y proporcionado un café de competencia, es el único café que se puede utilizar.
3. Se permite un máximo de 18g de café molido en cada receta.
4. Los competidores deben presentar un mínimo de 150g de bebida final en la taza de evaluación.

5. Los competidores pueden agregar agua de derivación de cualquier temperatura a su café preparado.
6. El café preparado que no se presente dentro del límite de tiempo de 5 minutos de competencia NO será evaluado.

Normativa del Agua

1. A menos que los anfitriones hayan especificado y proporcionado agua de competencia, los competidores pueden traer su propia agua para usar en su receta.
2. El agua debe tener un sabor "neutro" y no estar notablemente endulzada o adulterada.
3. El Juez Principal se reserva el derecho de probar el agua y puede no permitir su uso si se considera inapropiadamente endulzada.
4. Se permite el uso de hielo en las recetas y agua a cualquier temperatura para omitir.
5. Los mismos estándares aplicados al agua de elaboración también se aplican tanto al hielo como al agua de derivación.

Proceso de evaluación

"LA MEJOR TAZA 2024"

- Cada ronda se juzga utilizando la técnica de ventosas ciegas (cuchara, sorbo, escupir).
- Los nombres de los competidores o la estación en la que se ubique están marcados en la parte inferior de las copas para que permanezcan ocultos.
- No hay una hoja de puntuación formal. Los jueces simplemente determinan su elección preferida de café.
- Cada juez llega a su conclusión de forma independiente, sin discutirla con otros jueces
- A la cuenta de tres, los jueces señalan simultánea, con confianza y definitivamente la copa elegida.
- El maestro de ceremonias revela el ganador de la ronda levantando la copa ganadora.
- En caso de empate, con todos los jueces señalando diferentes tazas, un Juez Principal predeterminado degustará todas las muestras y decidirá el ganador. Esta decisión es inapelable.

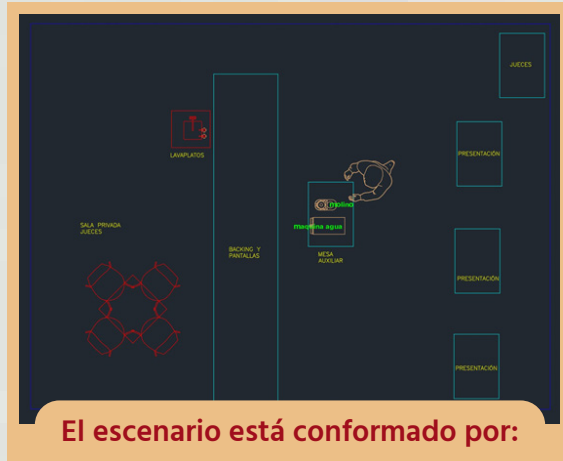
Tiempo de alistamiento

- a.** Una vez en el escenario, pero antes de que comience el tiempo de competencia, los competidores tendrán unos minutos para prepararse.
- b.** Los competidores pueden:
 - Conectar el hervidor o cualquier otro equipo eléctrico para verificar su funcionamiento
 - Ubicar el AeroPress en su lugar
 - Precalentar el agua de preparación en el hervidor
- c.** Los competidores NO podrán:
 - Purgar el filtro
 - Precalentar/preenfriar el método y ningún recipiente.
 - Agregar café al molino

Tiempo de competición

- a.** Dentro de los 5 minutos de tiempo de competencia, los competidores deben:
 - Precalentar o enfriar la cafetera y los recipientes, si lo hace.
 - Destapar el café de la competencia y seleccionar, si lo hace.
 - Moler el café
 - Preparar la receta
 - Verter todo el café preparado en el recipiente de evaluación

Modelo de Stage:



Mesas de presentación 120cm (Ancho) x 100cm (Largo) x 100cm (Alto)
En estas mesas los participantes realizan sus presentaciones.

- **1 Mesa de Jueces**
120cm (Ancho) x 100cm (Largo) x 120cm(Alto)
En esta mesa los jueces reciben las tazas y realizan el proceso de selección.
- **1 Mesa auxiliar**
120cm (Ancho) x 100cm (Largo) x 100cm (Alto)
Aquí estará ubicada la torre de agua y el molino suministrado por la competencia.
- **Backing y pantalla**
Esta separación se realiza con la finalidad de que los jueces no vean el proceso de elaboración y la selección se realice de forma transparente.
- **Sala de jueces**
Aquí los jueces se ubicarán mientras se realizan las preparaciones.
- **Zona de lavado**
Allí el personal auxiliar realizará el lavado de tazas y alistamiento de los elementos entre cada ronda.

Inauguración Competencia de AeroPress Nariño Press 2024

- Fecha 6 de septiembre de 2024
Lugar: Plaza de Nariño

evento Cultivando Café cosechando paz, “LA MEJOR TAZA 2024”

8:40 a.m. Himno Nacional

8:45 a.m. Himno Departamento de Nariño

8:50 a.m. Palabras Gobernador de Nariño

9:00 a.m. Palabras Ministerio Agricultura y
Desarrollo Rural

9:10 a.m. Palabras Organizador ASECC

9:20 a.m. Información general de la
competencia

9:30 a.m. Inicio de la competencia

DÍA 1. Ronda No. 01:

Inicio (06-09-2024) a partir de las 09:30

a.m. Se presenta el total de 54 participan-
tes debidamente inscritos en 18 rondas
eliminadoras de 3 participantes cada una.

Clasifica una persona por ronda

Se cuenta con un receso de 13:15 p.m.
hasta las 15:00 p.m.

Hora aproximada de finalización 18:20 p.m.

Se clasifican 18 participantes para el
siguiente día

DIA 2. Cuartos de final, Semi Final y Final

- Inicio (06-09-2024) Cuartos de Final a partir de las 10:20 a.m. inician presentación un total de 18 participantes de cuartos de final en 6 rondas eliminatorias de 3 participantes. Clasifica una persona por ronda.
- Clasifican 6 participantes para la Semifinal.
- Inicio Semifinal a partir de las 15:00 p.m. Inician presentación un total de 6 participantes de cuartos de final en 2 rondas eliminatorias de 3 participantes cada una. Clasifican DOS personas por ronda.
- Clasifican 4 participantes para la Final.
- Inicio GRAN FINAL a partir de las 14:00 p.m. Inician presentación un total de 4 participantes de cuartos de final en UNA única ronda eliminatorias.
- Los jueces catarán las 4 tazas. La taza con mayor votación será el primer puesto.
- Los jueces catarán las 3 tazas restantes. La taza con mayor votación será el segundo puesto.
- Los jueces catarán las 2 tazas restantes. La taza con mayor votación será el tercer puesto
- La taza restante será el 4 puesto.

Premiación



Lugar: 2.000.000 (dos millones de pesos) y trofeo



Lugar: 1.000.000 (un millón de pesos) y trofeo.



Lugar: 500.000 (quinientos mil de pesos) y trofeo.



Lugar: Diploma de 4to Lugar.



Gobernación de
NARIÑO

Con el apoyo de:



CAPE
18