



Resumen de Cambios a Reglas y Regulaciones de la WBC 2009 Efectivas a partir del 23 de febrero de 2010 Válidas para la WBC de Londres, 2010 Y para todas las competencias Nacionales y Regionales

Los cambios a las Reglas Oficiales de la WBC 2009, a las Hojas de Evaluación de la WBC y a los Sistemas de Evaluación de la WBC fueron sugeridos, discutidos y acordados por miembros de todos los comités de la WBC, así como la Junta Directiva de la WBC. Los cambios han incluido retroalimentación de competidores y jueces de todo el mundo. Los cambios pretendidos proveer a los baristas competidores con más opciones y mayor claridad respecto a las reglas, con mayor énfasis en demostrar los conocimientos del café y las cualidades que ayudan a mejorar la imagen de la profesión del barista dentro de la industria de cafés especiales alrededor del mundo.

Por favor tome nota: no hay cambios al sistema de evaluación como tal ni a la ponderación de los puntos, y los cambios en las reglas son más en términos de claridad de las palabras de ciertas reglas en particular, como se describe a continuación:

Cambios / Aclaraciones

1.1.2: Nacionalidad.. Se ha agregado mayor clarificación aquí

1.1.2: Última fecha para aplicar.. Se ha agregado mayor clarificación aquí

3.0: PROCEDIMIENTO DE LA COMPETENCIA

E. La competencia consistirá de tres rondas de competencia: Una primera ronda, Una de semi-finales (12 competidores) y una de Finales (6 competidores), y en cada oportunidad los baristas con la mayor cantidad de puntos pasarán a la ronda siguiente. La WBC se reserva el derecho de calendarizar más de una ronda de competencia en un mismo día (Por Ejemplo, las Semi Finales y las Finales pueden llevarse a cabo durante un mismo día).

7.6: Perímetro de la Estación

Los competidores únicamente pueden utilizar el área de trabajo proveída por la WBC: la mesa de la máquina, la mesa de trabajo y la mesa de presentación (jueces). La utilización de cualquier otro tipo de mobiliario y/o equipo que sea colocado directamente sobre o en el área de competencia (una mesa, burros para azafates, stands, bancos etc.) resultará en la descalificación inmediata del competidor.

16.3.6 Inserción y Extracción Inmediata (Únicamente cambiaron las palabras, tanto en el reglamento como en las hojas de evaluación)

<p>17.2.1 Color de la Crema</p> <p>Versión Anterior: Los jueces evaluaban visualmente la apariencia de la crema, verificando que el color y apariencia fueran correctos. El color de la crema debe ser color nuez, café oscuro y /o tener tonos rojizos. La crema pálida o no presente es inaceptable y resultará en cero (0) puntos.</p>	<p>Regla Nueva: Los jueces evaluarán visualmente la apariencia de la crema, evaluando color y apariencia correctas, de acuerdo a la descripción del barista.</p> <p>Cualquier descripción del barista en cuanto al color o apariencia de la crema debe ocurrir antes del inicio de la extracción. Si la descripción del competidor ocurre después que ya se ha iniciado la extracción, el estándar anterior se tomará en cuenta y la explicación se ignorará. La descripción debe ser suficientemente específica y relevante para obtener punteos altos.</p> <p>A menos que se explique, la crema pálida o ausente es inaceptable y resultará en cero (0) puntos.</p>
<p>17.4.2 Bien explicada y presentada, último párrafo: La explicación de la bebida especial debe darse durante la presentación del competidor. Cualquier explicación dada por el competidor después de haber finalizado el tiempo de competencia (reloj parado y competidor ha dicho “tiempo”), no será tomada en cuenta por los jueces.</p>	<p>Nueva frase: “Bien explicada, presentada y preparada” Nuevo último párrafo: Los jueces evaluarán la bebida especial basándose en lo que se explica u observa durante el tiempo de presentación. Cualquier explicación dada por el competidor después de haber finalizado el tiempo de competencia (el reloj ha sido parado y/o el competidor ha dicho “tiempo”) no será tomada en cuenta por los jueces.</p>
<p>17.4.3 Visualmente atractiva, versión anterior: Los jueces deben evaluar que la bebida sea servida en un vaso o contenedor que sea visualmente atractivo en apariencia, y apropiado para la bebida. Los toppings, accesorios y guarniciones deberían mejorar la apariencia visual de la bebida.</p>	<p>Nueva frase: “Apariencia y funcionalidad” Nueva regla: “Apariencia” es la evaluación de la apariencia visual de la bebida especial, incluyendo pero sin limitarse al contenedor, la bebida en sí misma, las guarniciones, accesorios etc.</p> <p>“Funcionalidad” se define por cómo la bebida especial y elementos relacionados funcionan con el acto real de consumir la bebida, y a las instrucciones del barista sobre como beberla.</p>
<p>17.4.4 Creatividad</p> <p>Versión Anterior: Los jueces deben evaluar la creatividad del competidor al desarrollar y presentar la bebida especial. Ingredientes que complementen y realcen el espresso mientras se logra crear una experiencia interesante para los jueces logrará mayores puntos en esta sección.</p>	<p>Nueva Frase: “Creatividad y Sinergia con el café”</p> <p>Nueva Regla: Los jueces evaluarán la creatividad del competidor basándose en la información que este provea al explicar el proceso a través del cual fue concebida la bebida, cómo se desarrolló y los métodos y/o técnicas utilizadas en la preparación o presentación de la bebida especial.</p> <p>Los ingredientes deben complementar y realzar el espresso mientras se crea una experiencia sensorial interesante. Las bebidas especiales que muestren una interacción creativa de ingredientes,</p>

	<p>buena técnica y sabor a espresso dominante, recibirán puntos altos en esta categoría.</p> <p>Nota: Sinergia se define como la interacción o cooperación de dos o más sustancias para producir un efecto combinado mayor de los efectos por separado.</p>
<p>17.5.1 Presentación: Profesionalismo / Dedicación / Pasión Versión Anterior: El competidor deberá explicar la mezcla de espresso utilizada y sus razones para seleccionar dicha mezcla. Los jueces buscarán una correlación entre lo que se dice y lo que en realidad se percibe en la bebida presentada. El competidor comunicará a través de acciones, control y comunicación verbal que es un profesional del café y que es “dueño” de su presentación. Debería ser obvio para los jueces que el competidor se ha preparado para este evento. Debería haber un propósito detrás de cada cosa hecha en la presentación.</p> <p>También debe tomarse en cuenta cómo se presentan las bebidas a los jueces. Los jueces deberían buscar profesionalismo y educación mientras sirven cada bebida. El competidor deberá colocar las tazas frente a cada juez, haciendo contacto visual y dar algún tipo de señal para que el juez comience a probar sus bebidas.</p> <p>Para poder obtener más puntos en esta área, el competidor debería demostrar y comunicar la comprensión de su café, crear una experiencia sensorial memorable para los jueces y lograr algún tipo de conexión emocional con los jueces.</p>	<p>Nueva Frase: Presentación: Profesionalismo</p> <p>Nueva Regla: El profesionalismo se evalúa observando las cualidades relevantes a la profesión del barista, habilidades en técnica y preparación, y demostración de comprensión del café más allá del acto de preparar las 12 bebidas servidas. Esto incluye el conocimiento del proceso del café de la semilla a la taza así como demostrar comprensión del uso correcto del equipo, habilidades de servicio (educación, atención, contacto visual, exactitud etc.), y la habilidad de manejar su flujo de trabajo y su tiempo.</p> <p>Los jueces buscarán una correlación entre lo que se explica y lo que se entrega. El competidor debe demostrar que si son profesionales del café y que tienen mando sobre su presentación y el café.</p>
<p>17.6 Impresión Total de los Jueces Versión Anterior:</p> <ul style="list-style-type: none"> A. La visión general de los jueces sobre las habilidades del barista, incluyendo presentación de bebidas, flujo de la presentación e información de café. B. La calificación de impresión total debe tener una correlación a las calificaciones de sabor, sin embargo no es un promedio de las mismas – Por ejemplo, esta calificación no puede ser significativamente mayor que las calificaciones de sabor. C. Esta calificación también incluye otras 	<p>Nueva Regla: La categoría de Impresión Total de los Jueces es para capturar 2 áreas principales.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. La calificación de Impresión Total debe correlacionarse a una impresión general de las calificaciones de sabor (Por ejemplo, la combinación de las tres bebidas servidas, creó una experiencia que fue más fuerte que si solo les hubiera servido una bebida?) B. Los jueces deben considerar y asignar puntos a la pasión e inspiración que el barista ha demostrado durante su rutina. Deben considerar

<p>áreas no incluidas en las hojas de evaluación; cosas que el barista ha dicho o hecho y que crean una presentación memorable y que apoyan la pasión por los cafés especiales, o la representación de la profesión y la habilidad de ser un modelo a seguir.</p> <p>Para poder obtener puntos altos (4.5 o más), el barista ha demostrado que es un profesional del café, que tiene una comprensión profunda de los cafés especiales, y que merece ser un finalista o campeón.</p>	<p>(permitiendo diferencias en cultura y personalidad) puntos como la comunicación clara y concisa en forma natural, mostrar entusiasmo y dedicación por los cafés especiales y la habilidad de ser un modelo a seguir para la profesión del barista y para la industria. Por ejemplo, en un ambiente de café / restaurante, este barista, me habría inspirado en cuanto a cafés especiales?. Si los jueces sienten que esto se ha logrado deberían otorgar una calificación alta.</p>
---	--

Por favor refiérase al documento Reglas y Regulaciones WBC 2010 para las reglas completas

Este documento y las hojas de evaluación 2010 están disponibles en:

www.worldbaristachampionship.org