

EXPO
Gastronómica

REGLAMENTO OFICIAL



COPA
MEXICANA
BARISMO



ÍNDICE:

B.1. Artículo 6. Formato de la Copa

B.2. Artículo 7. Definición y presentación de las bebidas.

B.3. Artículo 8. Criterio de evaluación de las bebidas.

B.4. Artículo 9. Distribución y tiempos de la competencia.

B.5. Artículo 10. Descripción del área de competencia.

B.6. Artículo 11. Equipos, accesorios y materiales.

B.7. Artículo 12. Sala de preparación.

B.8. Artículo 13. Música

B.9. Artículo 14. Puntualidad

B.10. Artículo 15. Descripción del área de competencia

B.11. Artículo 16. Tiempo de preparación.

B.12. Artículo 17. Tiempo de presentación

B.13. Artículo 18. Tiempo de limpieza

B.14. Artículo 19. Premios

B.1

Artículo 6. Formato de la Copa



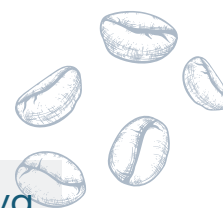
- A.** Cada competidor será evaluado por 2 Jueces Sensoriales y 1 Juez Técnico.
- B.** La Competencia se divide en la presentación de tres categorías de bebidas, Café Espresso, Café con Diseño de Arte Latte y Café de Método de Extracción.
- C.** El competidor deberá preparar dos bebidas de cada categoría y servir las simultáneamente a los dos Jueces Sensoriales, para entregar un total de 6 bebidas en un período de 14 minutos.
- D.** Los Jueces Sensoriales solo evaluarán las bebidas que sirva el Barista a su mesa. Para las categorías Café Espresso y Café con Diseño de Arte Latte el competidor deberá usar el mismo grano de café y podrá usar un segundo grano para la categoría Método de Extracción. En ambos casos el competidor deberá llevar su propio grano de café.

B.2

Artículo 7. Definición y presentación de las bebidas

Café Espresso

Bebida preparada de café molido que consta de (1oz) 25 a 35 ml cuya extracción se consigue en una salida de un portafiltro doble, en un intervalo de tiempo de 20 y 30 segundos continuos, generada por una presión de entre 8.5 y 9.5 Bares a una temperatura de 90 a 96 grados centígrados. En su preparación el portafiltro debe contener solo el café molido y agua. Se servirá en una taza de cerámica que puede ser proporcionada por un patrocinador. Los Competidores deberán describir el perfil sensorial de su preparación. Se recomienda servirlo con una cuchara adecuada, servilleta y un vaso con agua sin sabor adicional.

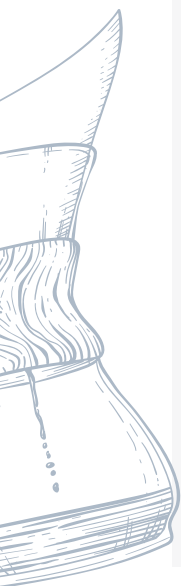


Café con Diseño de Arte Latte



Bebida elaborada con leche vaporizada incorporada a un café Espresso que puede ser sencillo o doble (véase definición previa) utilizando la técnica de Arte Latte. El volumen de la bebida podrá ser de 6 hasta 10 Onzas. En su preparación no serán permitidos sabores adicionales o sustancias como: azúcar, canela, chocolate, especias etc. Se podrá servir en una taza o recipiente de loza, a una temperatura adecuada de 55° a 65° Centígrados. Se recomienda servirlo con una cuchara adecuada, servilleta y un vaso con agua sin sabor adicional. El barista deberá presentar una fotografía impresa con su diseño de Arte Latte a los Jueces y deberá replicarlo en las dos tazas que presente.

Café de Método de Extracción



Los competidores presentaran dos tazas elaboradas de un Método de Extracción. Éste café es el resultado de una receta que contempla las variables del café que son: Origen del grano, variedad, proceso, perfil de tostado, grado de molienda, cantidad de café, cantidad y temperatura del agua, tiempo de infusión o inmersión, técnica de vertido, método de filtrado que pueden ser: (Chemex, Aeropress, Prensa Francesa, V60, Sifón Japones, Kalita, etc.) Al elaborar el Método los competidores deberán moler el café ya sea en su tiempo de preparación o de competencia. La bebida debe ser presentada en un recipiente funcional como una taza, vaso, copa y se puede servir a cualquier temperatura siempre y cuando lo justifique la receta. Los Competidores deberán describir el perfil sensorial de su preparación. Los baristas pueden elaborar un filtrado por cada bebida o preparar uno y dividirlo en dos. El volumen máximo de cada bebida será de 200 ml y se servirá una para cada Juez Sensorial.

B.3 Artículo 8. Criterio de evaluación de las bebidas

Café Espresso

Los Jueces Sensoriales evaluarán:

- Apariencia y consistencia de la crema.
- Sabor de la taza.
- Percepción Táctil.
- Balance armonía sensorial y retrogusto de la taza.
- Precisión de descriptores y perfil de la taza proporcionados por los Baristas.

Café con Diseño de Arte Latte

Los Jueces Sensoriales evaluarán:

- a. Complejidad y ejecución del Diseño.
- b. Definición de contraste y trazos.
- c. Fidelidad a la fotografía, las dos tazas servidas tengan el mismo diseño de Arte Latte.
- d. Valor estético, una imagen bien definida y centrada.
- e. Balance de sabor de la bebida.

Café de Método de Extracción

Los Jueces Sensoriales evaluarán:

- a. Aroma de la taza.
- b. Sabor, acidez y dulzura de la taza.
- c. Textura y retrogusto.
- d. Calificación general de la taza
- e. Precisión de descriptores

Se recomienda a los Baristas que expliquen las variables de su Café:

¿Por qué eligieron ese grano? ¿Cómo fue procesado? ¿Cuál es su perfil de tueste? Así como describan su receta, grado de molienda, cantidad de café, manejo del agua, cantidad, temperatura, tiempo de infusión o inmersión, técnica de vertido y tipo o método de filtrado.

Se espera que los Baristas argumenten por qué eligieron ese tipo de Método de Extracción y cómo desarrollaron su receta.

B.4 Artículo 9. Distribución y Tiempos de la Competencia

El espacio de la Competencia consistirá de dos estaciones y a cada Barista se le asignará un horario y número de estación.

a. Cada competidor contará con 38 minutos dividida de la siguiente forma:

- 12 minutos para Tiempo de preparación.
- 14 minutos para Tiempo de presentación.
- 12 minutos para Tiempo de limpieza de estación.

- b. Cada competidor tendrá 45 min de calibración según el día y orden conforme al sorteo previo.**
- c. La competencia consistirá en dos rondas.**
- d. Eliminatoria: todos los competidores divididos en 2 días, jueves 25 y viernes 26 de junio de 2026**
- e. Final (6 competidores) los competidores cuya puntuación sea la más alta clasifican a la final el sábado 27 de junio de 2026.**
- f. Al final de las dos rondas se llevará cabo una ceremonia donde se anunciará a los finalistas y todos los competidores deberán asistir.**
- g. Después de concluida la final habrá una ceremonia donde se anunciará a los ganadores del sexto al primer lugar.**
- h. El horario de competición será de 11:00–19:00 los 3 días.**
- i. La premiación se llevará a cabo el sábado 27 DE JUNIO 2026 en horario por confirmar.**

B.5

Artículo 10. Descripción del área de competencia

Las estaciones son individuales, se contarán con 2 barras equipadas con todos los elementos necesarios para que cada concursante ejecute su rutina. Habrá un área para que los visitantes puedan presenciar el concurso durante los 3 días.

B.6

Artículo 11. Equipos, accesorios y materiales

Máquina de Espresso

Los competidores solo podrán utilizar la máquina de Espresso suministrada por el patrocinador de la Copa Mexicana de Barismo y se calibrará con las especificaciones descritas en la definición de Café Espresso (Véase capítulo 6). Los competidores no podrán cambiar, ajustar o reemplazar ningún elemento o configuraciones de la máquina de Espresso (portafiltros, filtros, duchas, lancetas de vapor, temperatura, presión, etc.) la falta a este punto en las reglas puede ser motivo de descalificación. No se deberá colocar ningún tipo de líquido ni ingrediente sobre la Máquina de Espresso.

Molinos de Café

El Comité Organizador proporcionará los Molinos tanto para las categorías de Café Espresso, Diseño de Arte Latte y Método de Extracción los cuáles no podrán ser abiertos o alterados, el incumplimiento de esta regla puede ser motivo de descalificación; los competidores podrán ajustar la granulometría, dosis y los controles externos de estos equipos. Los competidores si podrán utilizar sus propios molinos. (Solo se permitirán molinos que requieran un voltaje de 110 volts y deberán notificarlo previamente al Comité Organizador).

Calentador de Agua

Será proporcionado por el patrocinador de la Copa Mexicana de Barismo, no podrá ser abierto o alterado, el incumplimiento de esta regla puede ser motivo de descalificación, los competidores podrán utilizar jarras tipo Kettle para ser rellenadas del calentador. El equipo estará calibrado a una temperatura de 90° Centígrados

Equipo eléctrico adicional

Los competidores pueden utilizar hasta dos equipos eléctricos adicionales en su presentación y deberán notificarlo al Comité Organizador con antelación (Voltaje 110volts).

Equipo Lavalozas

Se contará con un equipo lavalozas para uso de todos los competidores. Cuenta con todos los aditamentos de limpieza necesarios.

Estación equipada con:

Cafetera Espresso, Molino de Café, mesa de trabajo, mesa de Jueces Sensoriales, bagacero, bote de basura y carrito de servicio. Las barras tendrán una medida de 400x90x60 cm.

Suministros que los competidores deben llevar son:

- Café (para la práctica y la presentación).
- Equipo eléctrico adicional (máximo dos artículos).
- Tamper.
- Shoot Glass (Vaso graduado 1oz).
- Jarras de acero
- Tazas o recipiente para la bebida de método de extracción.

- Cucharas
- Método de extracción con todos sus accesorios
- Báscula
- Servilletas
- Vasos para servir agua (para los Jueces Sensoriales).
- Toallas de papel y paños limpios (para la práctica y la competencia)
- Suministros de limpieza (cepillos, etc.)
- Charolas (para servir bebidas).
- Todos los accesorios para mesa de presentación.

B.7 Artículo 12. Sala de Preparación

Se asignará una sala de preparación y almacenamiento, este espacio está reservado para competidores, Staff de la Copa Mexicana de Barismo y Jueces.

Además del equipo lavalozas, se contará con una tarja.

Los competidores son responsables de limpiar sus utensilios y accesorios, en ningún momento el personal del evento se hará responsable de rotura o pérdidas de cualquier tipo de artículo.

B.8 Artículo 13. Música

Los competidores podrán traer su propia música en una memoria USB y deberá ser proporcionada al comité organizador el día de su competencia, dicha música no podrá contener palabras ofensivas o lenguaje altisonante ni hacer referencia a cualquier manifestación de violencia o discriminación, recuperar el material es responsabilidad de cada competidor al término del evento.

B.9 Artículo 14. Puntualidad

Los competidores deberán estar en la sala de práctica con 30 minutos de anticipación antes de su hora programada para sus primeros 12 minutos de preparación, todo competidor que no esté listo para comenzar inmediatamente su tiempo de preparación podrá ser descalificado.

B.10 Artículo 15. Instalación de la Estación

El competidor no podrá tocar los equipos (Máquina y Molino) hasta que inicie su tiempo de preparación.

Solo el competidor podrá estar en su estación durante los tiempos de preparación, presentación y limpieza asignados, dicho incumplimiento podrá ser causa de descalificación.

B.11 Artículo 16. Tiempo de Preparación

Cada competidor contará con 12 minutos de tiempo de preparación, el Staff de la Copa llevará cuenta del mismo y el competidor podrá preguntar en cualquier momento cuál es su tiempo restante, una vez terminado este tiempo el competidor no podrá tocar ningún equipo o accesorio.

Los competidores serán responsables de la carga y descarga de los suministros de su carrito de servicio el cual se le retirará al concluir su tiempo de preparación.

Es recomendable que el competidor use su tiempo de preparación para calibrar el molino y preparar extracciones de práctica para asegurarse de conseguir el perfil sensorial de su café.

La loza se puede precalentar durante el tiempo de preparación, el competidor deberá asegurarse de secar completamente las tazas o se le penalizará en la evaluación técnica.

B.12 Artículo 17. Tiempo de Presentación

Cada competidor tendrá 14 minutos de tiempo de presentación, el Maestro de ceremonias le preguntará al competidor si está listo para comenzar, el competidor deberá dar una señal alzando la mano para que inicie su tiempo.

El competidor deberá presentarse a los Jueces Sensoriales, el Juez Técnico estará de pie a un lado de la estación de trabajo y tomará una distancia razonable a fin de no interferir el desempeño del Barista.

Los competidores no podrán exceder de los 14 minutos de tiempo de presentación, el Maestro de ceremonias dará al competidor aviso del tiempo restante de presentación. El competidor tendrá en todo momento la oportunidad de ver el cronómetro.

Solo serán evaluadas las bebidas servidas en la mesa de Jueces Sensoriales.

Después de que cada categoría de bebidas haya sido servida y evaluada por los Jueces, el Staff de la Copa despejará la mesa a fin de recibir la siguiente categoría de bebidas a evaluar, si el competidor requiere que no sea retirado algún elemento ya servido deberá indicarlo antes de su tiempo de presentación al Staff de la Copa.

El conteo del tiempo se detendrá cuando el competidor así lo indique. Por cada segundo que se pase de los 14 minutos se le descontará 1 punto de la calificación total y si pasa de 15 minutos el concursante será descalificado. Una vez concluido el tiempo de presentación el competidor no podrá establecer comunicación con los Jueces.

B.13 Artículo 18. Tiempo de Limpieza

Cuando el competidor haya completado su tiempo de participación, iniciará su tiempo de limpieza de estación, el Staff de la Copa acercará el carrito de servicio con el fin de que el competidor pueda retirar sus accesorios y suministros.

B.14 Artículo 19. Premios



Primer Lugar :
Cafetera Simonelli dos grupos



Segundo Lugar: Molino profesional Simonelli

Tercer Lugar: Canasta de accesorios para barista

**Todos los participantes recibirán diploma de reconocimiento
que acredite su participación en el concurso.**