

REGLAS

CAMPEONATO

DE TOSTIÓN

“TIERRA GRATA Y

CAMPESINA”

PITALITO - 2021



1. El Campeonato de Tostion “**TIERRA GRATA Y CAMPESINA**” PITALITO - 2021 , se desarrollará entre los días 18, 19, 20 y 21 de febrero de 2021, en la ciudad de Pitalito, Huila.
2. Información requerida por participante.
 - Diligenciamiento de formato de inscripción.
 - Afiliación a la EPS
 - RUT- Empresa y cédula para persona natural
 - Fotografía digital.
 - Breve presentación, experiencia, reconocimientos, etc.
3. Las actividades a desarrollar son de carácter individual, si se evidencia colaboración externa en su presentación, el participante será excluido de la competencia.
4. Los competidores no se podrán apoyar de instrumentación, herramientas tecnológicas u otros dispositivos, celulares, tablet, computadoras, etc., sólo interactuará con la instrumentación y tecnología de la tostadora.
5. Las máquinas a usarse son tostadora Prisma Coffee Tech modelo Prisma TR-1 tecnología, fabricación Colombiana.
6. El café a utilizar en la competencia será el mismo para todos los participantes, con uniformes características físicas y sensoriales (*primera ronda una café, segunda ronda, tres cafés*).
7. Cada competidor contará con 30 minutos, previa programación asignada con el propósito de reconocer la máquina a ser usada en competencia, donde recibirá instrucciones básicas de funcionamiento de la misma.
8. El día de reconocimiento es el 18 de febrero de 2021
9. Si el participante no se presenta a competencia a la hora asignada, quedará descalificado.

10. El campeonato consta de dos (02) rondas.

A. **Primera ronda, primer día de competencia.** Cuatro (04) grupos con cinco (05) integrantes, pasando a la siguiente ronda los dos (02) mejores puntajes de los cinco (05) integrantes de cada grupo.

- El participante entregará en empaque cerrado (se suministra empaque), el café tostado, correspondiente de la muestra suministrada en verde de 1 kg .
- El valor nominal de bache es de 1 kg (1 000 g)
- En la primera ronda, no se evaluara formato de tueste, solamente evaluación sensorial, que se llevara a cabo el día 20 de febrero en horas de la mañana

B. **Segunda ronda, segundo día de competencia.** Con ocho (08) participantes, donde presentaran pruebas así:

- Evaluación-análisis físico de muestra de 350 g de café verde (excelso) según clasificación SCA, comunicando y clasificando cada defectos; humedad, densidad y mallas.
- Se suministrará tres (3) variedades de café, de un (01) 1 kg de cada una en café verde para tostar.
- Se exigirá tres (03) tuestes de café,
- El participante debe presentar dos (02) muestras tostadas para ser evaluadas así:
 - Presentar 500 g de café de una sola variedad para evaluar sensorialmente mediante protocolo SCA, y se evaluará plan de tueste presentado por participante.
 - Presentar 1 kg para evaluar sensorialmente mediante protocolo diseñado por Andrea Onelli - Hojamara para bebidas espresso.
 - Los dos (02) tuestes restantes, se solicitarán para extracción de bebida espresso; Presentando un blend-mezcla, en proporciones-porcentajes que el competidor considere obtener mejor bebida en espresso.



- La evaluación sensorial se realizara el día 21 de febrero, donde resultaran los tres (03) ganadores, primer, segundo y tercer lugar.
11. Los puntajes obtenido en las rondas anteriores de eliminatoria, de donde se obtendrá los ganadores de cada una de ellas (rondas), son independiente y no suman a las siguiente ronda.
12. Evaluación y puntuación, se llevará así:
- 1 ronda, 100 % sensorial, SCA
 - 2 ronda, 100 puntos tuestes para formato de catación SCA, 100 puntos tueste blend-mezcla para bebida espresso formato catación Andrea Onelli-Hojamara y 80 puntos plan de tueste.
13. Se contará con dos jueces mínimo a tres jueces máximo por participante en presentación de tueste y cinco (05) jueces sensoriales.
14. Se premiará desde el primer puesto hasta el tercer puesto.
15. Premios
- Primer puesto.**
- Cupo para entrenamiento en certificación básica e intermedia en tueste SCA.
 - Trofeo que indique primer puesto
- Segundo puesto.**
- Determinador de humedad de granos
 - Trofeo que indique segundo puesto

Tercer lugar.

- Café pergamino seco, 125 kg , regional sur de Huila
- Trofeo que indique tercer puesto

16. Inversión de la inscripción: **\$ 250 000 (doscientos cincuenta mil pesos ml/cte.)**. Transferir a, cuenta de ahorros No. 237 7096 8071 entidad bancaria Bancolombia (de realizar consignación Nacional, adicional \$ 13 000 de movimiento bancario por consignación nacional) a nombre de Carlos Gabriel Muñoz Silva, Nit. 12 264 030 - 8 . La inscripción y el envío del soporte de pago hacerse al correo memoriescoffee.co@gmail.com / whatsapp 57+ 310 886 1398. Cupos disponibles, veinte (20).

NOTA: Estas reglas pueden presentar ajustes, los cuales se comunicaran oportunamente

FIN DE REGLAS

