

SEGUNDO CAMPEONATO COLOMBIANO BARISTA MÁSTER FICCA -SENA 2024

DESCRIPCIÓN:

La competencia está diseñada para que los baristas demuestren sus habilidades y conocimiento en la elaboración de bebidas a base de café: Espresso, Espresso con leche, bebidas filtradas de café, y bebida de diseño; bebidas básicas y mezclas, esencias aromáticas, licores, saborizantes.

Todas las pruebas tienen un objetivo común, seleccionar al mejor competidor para que desarrolle todas sus habilidades durante las fases de la competencia Barista Máster.

El campeonato esta soportado en las reglas de las competencias oficiales World Skills Colombia y SCA, adaptado a los estándares de calidad de World Skills Internacional y la WBC. El reglamento para implementar se encuentra actualizado con base a los requerimientos y estándares del sector productivo del país y se encuentra acorde a la formación del SENA y su Trainner Campus SCA Pitalito Huila., acoge las indicaciones de los estándares internacionales de World Skills para desarrollo de la habilidad en todo el territorio nacional.

DONDE SE REALIZA, FECHAS, UBICACIÓN.

El campeonato se realizará en la ciudad de Neiva Departamento del Huila, Recinto Ferial La Vorágine, Segundo piso, Pabellón 3, 12 al 15 septiembre 2024.

OBJETIVO GENERAL

Desarrollar el Campeonato BARISTA MÁSTER en el marco de la cuarta versión de la Feria Internacional del Café-Cacao y Agroturismo, como estrategia para la exaltación del talento humano formado en la comunidad SENA y el sector empresarial cafetero, con miras a propiciar espacios para que los participantes reconozcan las metodologías y protocolos nacionales e internacionales

Objetivos Específicos

- Identificar las habilidades y competencias en Barismo de los participantes de las diferentes regiones del país.
- Reconocer el talento y conocimiento de los baristas a través de pruebas técnicas protocolos (World Skills Colombia -SCA), que le permitan continuar la ruta hacia la certificación internacional.
- Contribuir con el incremento en la productividad, competitividad y consumo de café de buena calidad, resaltando al caficultor como protagonista de la cadena del café y que fortalezca el desarrollo del Barista Skills Program y Brewing Skills Program en el territorio nacional.

ORGANIZADORES

El Campeonato Barista Máster es organizado por la Gobernación del Huila, el SENA CGDSS y la - Escuela Nacional de la Calidad del Café, sede Pitalito Huila (SCA Premier Training Campus) y CQI, Q-Venue campus.

REGLAMENTO DE LA COMPETICION:

El reglamento de la competencia está basado en el documento reglas y regulaciones oficiales del Campeonato mundial de baristas 2024 escrito y aprobado por el Comité de Reglas y Regulaciones de la WBC.

El protocolo de evaluación está basado en lo propuesto por World Skills. Habilidad 70 – Barismo de Café Descriptivo Técnico World Skills Colombia 2023. Adjunto 1 y 2. El protocolo de análisis está basado en lo propuesto por la Asociación De Cafés Especiales SCA, teniendo en cuenta los protocolos de bioseguridad y otras recomendaciones para este tipo de concursos. (Habilidad 70 – Barismo Descriptivo Técnico World Skills Colombia 2023).

PARTICIPANTES: Condiciones de participación

Campeonato BARISTA MÁSTER – FICCA. Huila 2024 es una competencia abierta a personas naturales, quienes estén interesados en participar y cumplan con los siguientes requisitos:

- Ser mayor de edad (18 años)
- Realizar la preinscripción en el link oficial del campeonato.

- Debe adjuntar: hoja de vida que acredite: experiencia en Barismo, estudios SENA, privados o SCA y reconocimientos, participación en eventos relacionados con Barismo.
- Debe adjuntar certificado de afiliación a EPS y/o sistema de salud.
- Debe adjuntar afiliación ARL.
- Debe Adjuntar Certificación bancaria
- Fotografía digital.
- Adjuntar Documento de Identidad por ambas caras en formato pdf.
- Leer y aceptar términos y condiciones.
- Si es extranjero debe tener un pasaporte válido del país al que representan o documentación que demuestre 24 meses de residencia, un empleo relacionado con preparación bebidas a base de café.

Nota. El no cumplimiento de la correcta información o documentación hará que su cupo sea cedido a otra persona que se encuentre preinscrita en lista de espera.

INSCRIPCIÓN Y SELECCIÓN DE PARTICIPANTES

En un primer momento los competidores deben completar el formulario de inscripción en línea en la plataforma establecida por los organizadores, con lo cual harán su postulación al evento, desde el 08 de agosto de 2024, recibiendo una confirmación de la inscripción vía correo electrónico. De los inscritos se seleccionarán 16 participantes de acuerdo con el cumplimiento requisitos anteriormente citados; luego del cierre de inscripciones 22 de agosto de 2024. A los 16 participantes seleccionados se enviará la confirmación de participación con el nombre del participante y de la marca o empresa a la cual representa y el documento de Normas y Reglamento junto a la agenda conjugada de participación el día 30 de agosto del año en curso. Para dar el proceso de inscripción finalizada, los postulantes deben confirmar su participación y enviar los documentos que se encuentren pendientes de entrega hasta el día 6 de septiembre de 2024.

CUMPLIMIENTO DE NORMAS Y REGLAMENTO

Los competidores deberán cumplir las reglas y normas establecidas para su participación evitando ser descalificados. Tendrán la opción de realizar objeciones si creen que los organizadores no cumplen con lo establecido para su participación. El reglamento se enviará a los participantes previo aval de los organizadores y una vez los participantes hayan sido aceptados en el evento.

Nota. Por los canales establecidos vía mail y teléfono los competidores podrán solicitar con la formalidad del caso la información que consideren relevante para su participación.

APÉNDICE DE BIOSEGURIDAD

Todas las reglas y normas estarán sujetas a cambios en función de la preservación de la salud y seguridad de los competidores y personas que visitarán el lugar de competencia, teniendo en cuenta los procedimientos básicos para la protección personal

Nota. Las sesiones de la competencia se regirán por el procedimiento de la Specialty Coffee SCA. y WordSkill.

CAUSALES DE DESCALIFICACIÓN

- Los participantes no pueden ser apoyados por entrenadores o terceros en ninguna de las actividades durante las sesiones de competencia.
 - La inasistencia a los turnos asignados de competencia será un causal de descalificación del competidor.
 - Si los jueces evidencian comportamientos inadecuados por parte de los participantes puede convertirse en causal de descalificación.
 - Para los turnos de competencia los participantes en ningún caso podrán hacer uso de elementos diferentes a la maquinaria, equipo, instrumentos y materiales proporcionados por los organizadores y dispuestos en la zona de competencia.
- Notas.
- Los ajustes que se puedan presentar serán oportunamente comunicados sin generar mayor contratiempo.
 - Los competidores pueden solicitar apelación si creen que su descalificación es injusta o si no se cumplen las condiciones mínimas para competir.

ÁREA DE COMPETENCIA

El lugar destinado para el evento se dividirá en cuatro zonas esenciales (con la señalización adecuada):

- Zona de competencia. Conformada por dos estaciones de competencia técnicamente habilitadas para la participación alterna de dos competidores. Cada mesa de competencia tendrá una máquina de espresso de 2 grupos, molino de café, un tamper, un distribuidor, una balanza digital un juego de bandejas para muestras

de café, un juego de contenedores para café tostado, bolsas (ZipLock), una brocha, una tabla portapapeles, un cronómetro y toallas de papel para limpieza, azafate, jarras para texturizar la leche, entre otros.

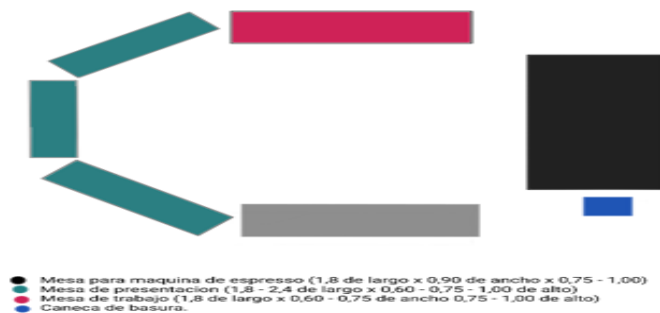
- Zona de evaluación sensorial. Habilitada para los 8 jueces sensoriales para las 12 bebidas a realizar por cada participante y por cada ronda.
- Zona de preparación bebida de diseño. Habilitada para preparar la bebida de diseño, los cafés de competencia, es café tostado en grano. Dotada con molino tipo laboratorio, teteras calentadoras de agua, jarras para vertido de agua, bandejas para muestras de café verde o tostado, bolsas (Zip lock). Fabricador de hielo, licores, siropes, especias, frutas, hierbas aromáticas, licuadora métodos alternativos de preparación de café, filtros para los métodos alternativos de preparación de café, entre otros.
- Zona de alistamiento: Habilitada para preparar y almacenar insumos y materiales propios de la competencia y un kit de aseo, esta área debe contar con suministro de agua, zona de limpieza y lavado y condiciones ambientales adecuadas para manipular alimentos (temperatura, humedad relativa).

Notas.

- El área de competencia contará con un extintor de incendios ubicado cerca de las estaciones y un botiquín de emergencia en la zona de insumos.
- Antes de cada turno los competidores tendrán disponibles, guantes, gel desinfectante y tapabocas.
- Se habilitará un trayecto para que los acompañantes y visitantes puedan disfrutar del evento.

Esquema propuesto de distribución de zonas de alistamiento y competencia

MODELO DEL SITIO DE TRABAJO



Procedimiento de Competencia

A. El espacio de competencia consistirá en un escenario con al menos dos (2) estaciones de competencia, numeradas secuencialmente.

B. A cada competidor se le asignará una hora de inicio y un número de estación.

C. Cada competidor tendrá cuarenta y cuatro (45) minutos en su estación asignada, compuesta por los siguientes segmentos: • Quince (15) minutos de Tiempo de Alistamiento de estación. Diez (10) minutos de Tiempo de Competencia para Espresso y bebidas a base de espresso. Quince (15) minutos de Tiempo de competencia bebida de diseño. Cinco (5) minutos de Tiempo de Limpieza.

D. El competidor estará en el cuadro de competencia para el Tiempo de Preparación de la Mesa, el Tiempo de Preparación, el Tiempo de Presentación y el Tiempo de Limpieza.

E. Se pondrá a disposición de los competidores un calendario completo del flujo de la competencia.

F. La competencia constará de tres (3) rondas: Ronda Uno (todos los competidores), Semifinales (ocho (8) competidores) y Ronda final (cuatro (4) competidores).

La organización tendrá a su discreción, programar más de una (1) ronda de competencia en un solo día (por ejemplo, las semifinales y las finales pueden realizarse el mismo día). H. Al final de la Primera Ronda, los competidores con los ocho (8) puntajes más altos avanzarán a la ronda de Semifinales. Al final de la ronda de Semifinales, los competidores con los cuatro (4) puntajes más altos avanzarán a las Finales.

Los competidores no recibirán sus puntajes hasta que hayan terminado de avanzar en la competencia. Después de las finales habrá una ceremonia de premiación donde los finalistas serán premiados hasta el quinto lugar de acuerdo con lo previsto por FICCA 2024.

Se requiere que los competidores usen un micrófono inalámbrico durante sus presentaciones; sin embargo, el micrófono solo estará encendido durante el tiempo de presentación. En las rondas Semifinal y Final, el Maestro de Ceremonias presentará el competidor a la audiencia.

RESUMEN DE LA COMPETENCIA

DÍA 0 - COMITÉS TÉCNICOS – (11/09/2024)

SESIÓN 1. COMITÉ TÉCNICO – COMPETIDORES

Es un primer momento donde se genera confianza entre los 16 competidores y los organizadores, dando una adecuada bienvenida. En la sesión se realiza la presentación del evento, se explican las reglas, normas, fases y metodología. Se aclaran las dudas y se entrega la información del área de competencia, la ficha técnica de la máquina de espresso de la competencia, los formatos de competencia y la agenda de participación en el evento.

SESIÓN 2. DEMO DEL ESCENARIO DE COMPETENCIA

Se dará la explicación de la zona de competencia denotando el funcionamiento de la máquina de espresso, el molino y haciendo un repaso del uso de los equipos, instrumentos y materiales de apoyo si el competidor solicita estos últimos.

Luego cada competidor dispondrá de 10 minutos en la zona de competencia y teniendo una muestra de 200 g. de café tostado (con su ficha técnica correspondiente), podrá probar la máquina de espresso y molino, equipos e instrumentos.

Nota. El café de prueba suministrado en esta sesión no es el mismo que se usará en la competencia.

Cuadro 1. Cronograma programado – Sesión 2.

HORARIO		PARTICIPANTE		PARTICIPANTE
1:00 a 1:30 p.m		1		2
ALISTAMIENTO				
1:45 a 2:15 p.m.		3		4
ALISTAMIENTO				
2:30 a 3:00 p.m.		5		6
ALISTAMIENTO				
3:15 a 3:45 p.m		7		8
ALISTAMIENTO	ESTACION DE TRABAJO 1		ESTACION DE TRABAJO 2	
4:00 a 4:30 p.m		9		10
ALISTAMIENTO				
4:45 a 5:15 p.m.		11		12
ALISTAMIENTO				
5:30 a 6:00 p.m.		13		14
ALISTAMIENTO				
6:15 a 6:45 p.m		15		16

SESIÓN 3. COMITÉ TÉCNICO JUECES.

El equipo de jueces realiza en sesión privada la calibración sensorial con los cafés de la competencia. Nota. La metodología usada para la evaluación de las bebidas está basada en los parámetros de la Specialty Coffee Association – SCA, complementada con formatos e instrumentos World Skills Colombia.

DÍA 1 DE COMPETENCIA (13/09/2024)

RONDA 1 DE CLASIFICACIÓN

Los competidores tendrán el mismo café 250 g. por estación (incluye su respectiva ficha técnica), con las cuales durante una hora (en la zona de competencia) podrán evaluar la calidad del café y realizar de uno a dos preparaciones. El área de competencia estará totalmente limpia y dispuesta. De esta ronda se evaluará al competidor, deberá seguir el protocolo de preparación de acuerdo con normativas internacionales.

Evaluación técnica del espresso

1. Purga el grupo.
 2. Seca y limpia el portafiltro
 3. Dosificación consistente
 4. Tampeado consistente
 5. Limpieza del portafiltro
 6. Inserción y extracción inmediata
- Tiempo de extracción: El tiempo de extracción no podrá tener una diferencia de más de 3 segundos entre set.
 - Desperdicio de café: no supera los 10 gr de café molido.

Evaluación Sensorial del Espresso

- El espresso será evaluado teniendo en cuenta los siguientes criterios.

1. Volumen
2. Crema
3. Consistencia
4. Persistencia
5. Taza funcional

Descriptor: los siguientes descriptores deberán ser anunciados a los jueces antes de presentar las bebidas.

- Introducción e información del café: 1. Especie, 2. altitud, 3. variedad 3. 4. beneficio 5. Origen, 6. Tostión; el competidor deberá explicar técnicamente los 6 ítems del café que está usando.
- Balance: el competidor deberá mencionar los sabores básicos (dulce, ácido y amargo) en intensidades (Baja, media y alta) las cuales deberán coincidir en sabor.
- Sabor: El competidor debe mencionar el cuerpo y sabor residual de la bebida que se analizará y deberán coincidir al momento de evaluarlo por los jueces.

Evaluación técnica de la bebida con leche.

- El competidor deberá seguir el protocolo de preparación de acuerdo con normativas internacionales.

1. Purga el grupo.
 2. Seco y limpio el portafiltro
 3. Dosificación consistente
 4. Tampeado consistente
 5. Limpieza del portafiltro
 6. Inserción y extracción inmediata
 - Tiempo de extracción: El tiempo de extracción no podrá tener una diferencia de más de 3 segundos entre set.
 - Desperdicio de café: no supera los 10 gr de café molido
- Leche: El competidor deberá seguir el siguiente protocolo para el proceso de texturización.
1. Jarra limpia y Vacía al inicio
 2. Purga y limpia lanceta antes de texturizar
 3. Limpia lanceta después de texturizar
 4. Purga lanceta después de texturizar
- Desperdicio: El desperdicio de leche no podrá superar 90 ml por cada set.

Evaluación sensorial de la bebida con leche.

- La bebida con leche será evaluado teniendo en cuenta los siguientes criterios:
 1. Brillo de la crema
 2. Arte latte (1 cm distancia del borde de la taza)
 3. Consistencia de la crema
 4. Temperatura
- Descriptores: los siguientes descriptores deberán ser anunciados a los jueces antes de presentar las bebidas.
 1. Balance: el competidor deberá mencionar los sabores básicos (dulce, ácido y amargo) en intensidades (Baja, media y alta) las cuales deberán coincidir en sabor.
 2. Sabor: El competidor debe mencionar el cuerpo y sabor residual de la bebida que se analizará y deberán coincidir al momento de tomarlo.

Evaluación técnica Bebida de Diseño

Se divide en dos sesiones.

SESION1 Elaboración bebida por método alternativo.

EVALUACION TECNICA

El competidor deberá seguir el protocolo de preparación de acuerdo con normativas internacionales.

1. Pesa la cantidad de café.
2. Pesa la cantidad de agua.
3. Purga el filtro.
4. Precalienta taza
5. Peso bebida final.
6. Desperdicio de la bebida. (no supera los 30 ml)
7. aplica SST
8. Explica el método.
9. limpieza estación de trabajo.

SESION 2

2. Elaboración bebida de diseño

Evaluación sensorial bebida de diseño. Será evaluado teniendo en cuenta los siguientes aspectos.

1. Superficie homogénea
2. Capas definidas
3. Similitud de bebidas
4. Temperatura (caliente y/o fría)
5. Uso de los ingredientes de la estación.

Balance: La bebida debe ser balanceada en la combinación de los ingredientes. No puede predominar un sabor en especial, únicamente el café

- Sabor: calidad del café distinguida en el análisis sensorial de la bebida.

Evaluación del Barista y área de trabajo

- Servicio al cliente.

El barista explica sus preparaciones, servir agua y hacer el montaje de la mesa de los jueces de acuerdo con protocolos de servicio.

- Profesionalismo. El competidor muestra un dominio de la técnica de preparación del café, homogenización de ingredientes y trabaja en una estación limpia y ordenada.

- Evaluación de la estación de trabajo. El competidor deberá finalizar con las estaciones de trabajo limpias sin manchas y residuos, equipos limpios.

- SST El competidor no podrá hacer ninguna acción en la cual se vea implicado la integridad de este y del juez.

- Vestido Apropiadamente. El competidor deberá tener un vestido adecuado para la presentación teniendo en cuenta las normas de etiqueta.

- Cronograma programación turnos - Primera ronda

HORARIO		COMPETIDOR		COMPETIDOR
8:00-8:30		1		
8:30-9:00				2
9:00-9:30		3		
9:30-10:00				4
10:00-10:30		5		
10:30-11:00				6
11:00-11:30	ESTACION DE TRABAJO 1	7	ESTACION DE TRABAJO 2	
11:30-1200				8
12:00-14:00		ALMUERZO		ALMUERZO
14:00-14:30		9		

14:30-15:00				10
15:00-15:30		11		
15:30-16:00				12
16:00-16:30		13		
16:30-17:00				14
17:00-1730		15		
17:30-18:00				16

DÍA 2 DE COMPETENCIA (14/09/2024)

Inicio Ronda Semifinal, 8 participantes. se suministrará un café en grano diferente a la primera ronda, puede ser un proceso semilavado. Los parámetros de juzgamiento se mantienen igual que la primera ronda.

Cuadro 3. Cronograma programado – Ronda 2 de competencia.

HORARIO		COMPETIDOR		COMPETIDOR
9:00-9:30		1		
9:30-10:00				2
10:00-10:30	MESA DE COMPETENCIA 1	3	MESA DE COMPETENCIA 2	
10:30-11:00				4
11:00-11:30		5		
11:30-12:00				6
12:00-12:30		7		
12:30-13:00				8

DÍA 3 (15/09/2024)

Inicio ronda Final. 4 participantes. Se suministrará un café exótico. diferente a la ronda 1 y a la ronda 2.

Adicionalmente se puntúa el desempeño en las demás pruebas, y con toda la información de puntaje obtenida se procede a determinar al ganador del reto.

Notas.

- La evaluación incluye el manejo de la maquinaria, equipo, instrumentos, materiales y café durante las sesiones de la competencia; así como el uso de los elementos debidos de protección e indumentaria
- Las evaluaciones realizadas se basan en protocolos de la Specialty Coffee Association – SCA y metodologías de evaluación de calidad propias de la coordinación técnica. La información técnica de la máquina de espresso y molinos utilizados durante la competencia serán enviados a los competidores el 5/09/2024 (vía mail).

El protocolo de ponderación de cada sesión de competencia establecido por los jueces será explicado a los competidores el día del comité técnico de la competencia.

PREMIACIÓN

Los delegados de la Gobernación del Huila notificarán de manera pública los resultados y entregarán los estímulos correspondientes.

PRIMER PUESTO:	\$4.000.000
SEGUNDO PUESTO:	\$3.000.000
TERCER PUESTO:	\$2.000.000
CUARTO LUGAR:	\$1.000.000

EQUIPO TÉCNICO

El equipo técnico está conformado por 2 jueces líder, 2 jueces técnicos y 8 jueces sensoriales con formación multidisciplinar y experiencia en la industria de cafés especiales, participación en competencias, desarrollo de eventos y procesos de formación. Cuentan con certificaciones profesionales Q Grader del Coffee Quality Institute (CQI) y Barismo Profesional de la Specialty Coffee Association (SCA).

PERFIL DEL EQUIPO DE JUECES

- juez líder 2. Juez - Calidad de cafés especiales.
- Juez técnico 2. Juez Barista Profesional
- Juez #1 Sensorial, Juez #2 Sensorial, Juez #3 Sensorial, Juez #4 sensorial, Juez # 5 Sensorial, Juez#6 Sensorial, Juez #7 Sensorial, Juez #8 Sensorial

EQUIPO DE ASISTENCIA TÉCNICA Y OPERATIVA

- Auxiliar de Estación (5).
 - Auxiliar para logística (5)
- Coordinador Campeonato (1)
Coordinador Técnico (1)

VISITANTES Y AYUDAS AUDIOVISUALES

Se pueden considerar las siguientes ideas para enganchar los visitantes a la habilidad, es importante maximizar la participación utilizando ayudas audiovisuales.
-Pantallas de visualización, algunas cámaras web para transmitir la competencia en vivo. Habladores con el perfil y foto del competidor. Divulgación de los programas de formación asociados

Mostrar un video con actividades de entrenamiento de los competidores, cómo funcionan las maquinas, o del perfil de egreso de los competidores.

Derechos

Toda la propiedad intelectual relacionada con el Campeonato Barista Máster FICCA 2024, incluyendo estas reglas y regulaciones oficiales y el formato de la

competencia son de propiedad del SENA y la Escuela Nacional de la Calidad del café Pitalito Huila.

Gastos

Cada participante debe pagar los gastos de viaje, de alojamiento y de alimentación durante la duración del Campeonato Barista Máster FICCA 2024. Todos los gastos que no estén enumerados anteriormente de manera explícita corren por cuenta del competidor. La organización no es responsable de ninguno de los gastos del competidor en ninguna circunstancia.

Juzgamiento.

Para evaluar la prueba se contará con 4 jueces sensoriales, 1 juez técnico y un juez líder por estación de competencia, 1 o 2. Que determinarán la coherencia de los descriptores y el buen manejo y técnica de preparación de las bebidas.

Inscripciones

- Fecha de inscripción 8 de agosto 2024.
- Fecha de cierre de inscripción: 22 de agosto 2024.
- Publicación de preseleccionados: 30 de agosto 2024.

Eliminatorias:

- ✓ Primera ronda :(eliminatoria) 16 participantes 13/09/2024
- ✓ Segunda ronda (semifinal): 8 semifinalistas. 14/09/2024
- ✓ Tercera ronda (final): 4 finalistas 15/10/2024

EQUIPOS DE COMPETENCIA E INSUMOS:

Maquina espresso de 2 grupos, Molinos 2, Agua en botellones carrito de mesero (para preparación y limpieza), estaciones, Tamper, tazas, jarras para texturizar, cucharas, utensilios, servilletas, vasos, toallas, herramientas para limpieza, bandejas de servicio, todos los accesorios. Ver presupuesto enviado.

CRONOGRAMA DEL CAMPEONATO:

Septiembre 12

- 12:00 .m -1:00 pm. Registro de participantes y acreditación de participantes en el concurso (16 personas)-presentar documento Cedula de Ciudadanía.
- 1:00 p.m. - 6:00 p.m. Realización de reconocimiento de maquina y molino 16 participantes. en 2 grupos de 8 participantes.

- 6:00 pm a 7:00 p.m. Socialización reglamento, aclaración dudas y firmar aceptación términos y condiciones, sorteo para indicar hora de presentación 16 participantes.

Septiembre 13

- 8:00 a.m. – 8:00 p.m. Inicio campeonato Barista Máster, de acuerdo con el orden del sorteo realizado. - 16 participantes
- 8:00 pm – 9:00 pm se dará a conocer listado de semifinalistas (8 participantes).

Septiembre 14

- 9:00 a.m – 2:00. pm. Continua campeonato Barista Máster ronda semifinal
- 2:00 .m - 3 :00 pm Almuerzo libre
- 4:00 pm – 6:00 pm exhibición muestras preparación de bebidas de café en métodos alternativos.
- 6:00 pm – 7:00 pm Se dará a conocer listados finalistas (4 Participantes).

Septiembre 15

10:00 a.m. - 12:00 m Inicio Ronda Gran Final Campeonato Barista Máster.

12:00 m – 1:00 pm. Presentación campeón Colombiano Barista Master FICCA 2024, segundo, tercero y cuarto.

FECHA Y HORA DE PREMIACIÓN: septiembre 15 de 2024 Hora: 1:00 pm

De acuerdo con agenda evento, Responsable Gobernación del Huila.

INSCRIPCIONES

- Fecha inicio inscripciones: **08 de agosto de 2024**
- Fecha de cierre de inscripciones: **22 de agosto de 2024.**
- Publicación de preseleccionados: **30 de agosto de 2024.**

COMO: Linksuministrado por la organización FICCA 2024

CONTACTOS ORGANIZADORES:

- SENA REGIONAL HUILA
- James Antonio Ramirez Lopez- subdirector CGDSS-SENA [Pitalito-jaramirezl@sena.edu.co](mailto:jaramirezl@sena.edu.co) Gustavo Vega Orozco Profesional AgroSENA C.G.D.S.S SENA Pitalito gvega@sena.edu.co Dario Lombana-Instructor Barista C.G.D.S.S SENA Pitalito, dlombana@sena.edu.co