



TERMINOS DE REFERENCIA

REGLAMENTO IV CAMPEONATO LATINOAMERICANO DE TUESTE DE CAFE



IV VERSION FERIA INTERNACIONAL
DE CAFÉ, CACAO Y AGROTURISMO
HUILA 2024



CAMPEONATO LATINOAMERICANO DE TOSTION DE CAFÉ

Este importante evento tendrá lugar en el departamento del Huila en el marco de la II versión de la Feria Internacional de café, cacao y agroturismo Huila 2024, que se llevara a cabo del 12 al 15 de septiembre de 2024

Esta competencia busca reconocer e incentivar los conocimientos, habilidades y destrezas en el proceso de tueste de café, esta importante operación es de vital importancia para potencializar los atributos sensoriales del café y mejorar la calidad en taza de acuerdo a los mercados dirigidos.

REGLAMENTO DE LA COMPETICION

Organizadores:

El comité organizador está integrado por estamentos institucionales como la gobernación del Huila, SENA Regional Huila Servicio Nacional de Aprendizaje e Industrias Quantik SAS.

El comité organizador será el responsable de todas las actividades que se desarrollen durante la competencia.

Participantes:

El Campeonato Latinoamericano de Tueste de Café, será una competencia abierta para personas de empresas, agremiaciones y personas naturales, quienes estén interesados en participar y cumplan con los siguientes requisitos:

- Ser mayor de edad (18 años)
- Tener certificado de experiencia laboral donde desempeñe labores de tueste y/o estudios relacionados en tueste de café, sea SENA, SCA o cualquier otra institución de carácter público o privado.
- Realizar la preinscripción en el link oficial del campeonato en las fechas establecidas.
- Enviar la documentación personal requerida y en las fechas establecidas.
 - ✓ Breve presentación, estudios, experiencia y reconocimientos, relacionados con tostión de café.

Nota 1:

- ✓ El campeonato contara con un cupo máximo de 18 participantes.
- ✓ Los candidatos deben realizar su preinscripción y esperar para ser notificados por parte del comité organizador del campeonato.
- ✓ La escogencia de los participantes estará sujeta en el orden del máximo cumplimiento de los requisitos en lo relacionado a estudios y experiencia en tueste



de café con soportes verídicos y verificables.

REGLAMENTO DE LA COMPETENCIA:

La competencia se divide en **Dos Rondas**, una eliminatoria por grupos y la gran final.

Eliminatorias por grupos: Se conformarán por sorteo seis (6) grupos de tres (3) competidores, quienes tostarán técnicamente en una sola oportunidad un bache de café almendra el cual será brindado por la organización, cada competidor será evaluado técnicamente por los jurados en el desarrollo de sus actividades de proceso, el resultado obtenido será sumado al puntaje obtenido en evaluación sensorial. Los 6 competidores con mayor puntuación pasaran a la gran final.

Gran final: Los seis competidores finalistas se presentarán según el sorteo realizado por la organización quienes tostarán técnicamente en una sola oportunidad un bache de café almendra el cual será brindado por la organización, cada competidor será evaluado técnicamente por los jurados en el desarrollo de sus actividades de proceso, el resultado obtenido será sumado al puntaje obtenido en evaluación sensorial. La tostadora será diferente a la usada en la ronda eliminatoria por grupos, se aclara se brindara el bache con referencia máximo 60% de café de la capacidad total del equipo (Prueba de caso real en la industria)

Evaluación técnica:

Comprende la valoración del procedimiento de buenas prácticas y el plan de tueste.

Buenas Prácticas: Cada participante demostrara su comportamiento frente al proceso de tueste y su adecuada manipulación por ello se valorará los siguientes aspectos:

- ✓ Indumentaria de manipulación de alimentos (gorra, tapabocas, guantes, delantal, zapato cerrado, pantalón). 6 puntos, la falta de uno de estos implementos restara 1 puntos.
- ✓ Presentación ante los jurados y el público. El competidor debe dar una breve presentación personal y descripción de lo pretendido a desarrollar. 1 puntos, el no hacerlo restara 1 punto.
- ✓ Análisis físico del café. **Toma CORRECTA de humedad, densidad, clasificación de materia prima.** 6 puntos, la falta de una de estas mediciones restara 2 puntos. (los jueces tendrán los datos calculados de %H (0,2 +/-) y densidad (5g/L +/-), los cuales deben presentados ante ellos por parte del competidor). El análisis físico depende



- del competidor a menor selección de granos defectuosos más probabilidad de problema en tasa, lo cual será penalizado en la evaluación sensorial con 70 P. SCA
- ✓ Limpieza de estación de trabajo: Revisión de tostadora (Tolva, bandeja de enfriamiento, tambor). Zona análisis físico al recibir y entregar. Zona de clasificación de tostado y análisis de color, al recibir y entregar. 6 puntos, cada 2 por zona.
 - ✓ Manipulación de materia prima y producto terminado: evitar el dejar caer granos de café al piso, comer granos verdes y/o tostados, limpiarse el sudor y manipular el café y todas las faltas que por sentido común contaminen la materia prima o el producto terminado. 4 puntos.
 - ✓ Interacción con superficies calientes: Evitar tener contacto con partes de la tostadora que estén calientes, pechero, muestreador, café caliente entre otras. 3 puntos, la falta por esta mala actividad restara de 1 puntos por cada mal proceder.
 - ✓ Clasificación producto terminado. Limpiar y retirar granos defectuosos en granos tostados. 2 puntos, la falta por esta mala actividad restara 2 puntos, al no clasificar bien se aclara se podría presentar problemas en tasa lo cual se vería afectado en la evaluación sensorial.
 - ✓ Enfriar correctamente la muestra tostada: Entregar la muestra por debajo de 33°C, esta temperatura será tomada por el participante antes de entregar el producto y debe mostrar a los jueces. 2 puntos. la falta por esta mala actividad restara 2 puntos. Se aclara que puede ser modificado el valor de temperatura por temas del ambiente, dándole esta información a los competidores.
 - ✓ Cumplir con el tiempo establecido: cada participante tendrá 32 minutos para desarrollar sus actividades y procesos. La falta por cada 15 segundos de más será penalizada con 0,5 puntos del total de los puntos obtenidos en buenas prácticas. después de 5 minutos ósea 37 minutos será eliminado de la competencia. Cumplir con el tiempo dará 2 punto.
 - ✓ Entregar muestra en bolsa especial a los jueces. Se aclara el competidor debe entregar a los jueces antes de pedir el tiempo final de la prueba y el peso mínimo para desarrollar la evaluación sensorial, en caso contrario tendría cero en esta actividad de cata. 2 puntos.

NOTA: LA MEJOR PRESENTACION EN BUENAS PRACTICAS DE TUESTE DE TODOS LOS COMPETIDORES TENDRA UN BONUS TRACK DE 4 PUNTOS. El segundo mejor plan de tueste tendrá 2 puntos adicionales y el tercer mejor plan de tueste 1 punto adicional. En caso de empate el tiempo total de la prueba definirá la posición de bonus.

Los puntos totales para evaluar en las buenas prácticas sumaran 34.



Plan de tueste: Se enviará con anterioridad el formato de plan de tueste a cada uno de los participantes para su estudio y despeje de dudas.

El plan de tueste es una herramienta donde el tostador plantera los siguientes puntos:

- ✓ Temperatura de ingreso.
- ✓ Temperatura y tiempo para punto de retorno (Tp)
- ✓ Temperatura y tiempo para punto Amarillo (Y)
- ✓ Temperatura y tiempo para punto Primer Crack (1°C)
- ✓ Temperatura y tiempo para punto salida (E)
- ✓ Medición de color en grano

Cada punto marcado y en seguimiento por los jueces dará 30 tantos totales, donde un desvío en temperatura de 1 grado centígrado implicaría la reducción de 1 puntos y un desvío de cada 15 segundos en el tiempo implicaría la pérdida de 1 puntos.

INFORMAR EN EL PLAN DE TUESTE EL COLOR A OBTENER, se debe analizar en los equipos suministrados por la organización 0,3 +/- restara 1 punto (Debe mostrar el valor del color a los jueces)

NOTA: EL MEJOR PLAN DE TUESTE ENTRE TODOS LOS COMPETIDORES TENDRA UN BONUS TRACK DE 20 PUNTOS. El segundo mejor plan de tueste tendrá 10 puntos adicionales y el tercer mejor plan de tueste 5 punto adicional. En caso de empate el tiempo total de la prueba definirá la posición de bonus.

Los puntos totales para evaluar en el plan de tueste 180.

Cada participante y de manera individual presentara su plan de tueste a cada juez antes de iniciar su presentación. Si no presenta el plan de tueste automáticamente quedara sancionado del campeonato.

La evaluación técnica sumara el puntaje entre buenas prácticas y plan de tueste tendrá un total de 214 puntos el cual será ponderado con el 40%. Máximo puntos ponderados a obtener 85,6 más 20 puntos mejor plan y 4 de buenas prácticas daría un total 109,6.

Evaluación sensorial: El panel de jueces evaluará las muestras presentadas por los competidores, usando el protocolo SCA. Las muestras serán evaluadas en tres mesas correspondientes a los tres grupos. El resultado final será ponderado con el 60%. Máximo a obtener 60.

NOTA: EL MEJOR CAFÉ ANALIZADO SENSORIALMENTE ENTRE TODOS LOS COMPETIDORES TENDRA UN BONUS TRACK DE 20 PUNTOS. El segundo mejor café analizado



sensorialmente tendrá 10 puntos adicionales y el tercer mejor café analizado sensorialmente tendrá 5 punto adicional. Para un total a obtener de 80

Nota Aclaratoria 1: El puntaje ponderado de la evaluación técnica (40%) se sumará con el puntaje de evaluación sensorial ponderado (60%). Total 165,6 puntos.

Nota Aclaratoria 2: En caso de empate en puntos, el primer ítem de desempate será el competidor con la puntuación más alta en cata, si continua el empate será El competidor con mejor evaluación en su prueba técnica.

Equipos de competencia e insumos.

- **Área de competencia de tueste:**
 - ✓ 3 tostadoras tipo producción Quantik, con capacidad para tostar desde 500 gramos a 2,5 kilogramos,
 - ✓ 3 mesas anexas a cada tostadora que contara con: juego de mallas, medidor de humedad para café verde, medidor de densidad por caída libre, molino de muestras cap. 250 gramos, un colorímetro con razador y juego de capsulas de muestras, 3 bandejas de muestra tipo SCA, una brocha mediana, gramera, recipientes, bolsas para café tostado, termómetro digital, formato de registro del plan de tueste, lápiz, borrador, lapicero de color.
 - ✓ 1 tostadora con capacidad semi industrial. Suministrada por la empresa Quantik.

- **Área de análisis de calidad del café tostado:**
 - ✓ Mesa para catación.
 - ✓ Mesa de preparación de muestras que contara con: dos molinos para muestras tipo laboratorio, dos calentadores de agua capacidad mínima 13 litros y máxima de 20 litros, dos balanzas digitales con capacidad 1,5 kilogramos, 100 tazas para catación, 12 cucharas para catación, 36 bandejas de muestra tipo SCA, 4 jarras escupideras, 2 cronómetros, manuales o afiches de defectos de café verde, colorímetro, formatos de catación protocolo SCA, jarras plásticas para suministro de agua caliente, jarra cuello de ganso, toallas de papel, lápiz, borrador, canecas para manejo de residuos.
 - ✓ Suministro de agua para catación.

Reunión de despeje de dudas y sorteo.

Un día antes del inicio de la competición, una reunión de orientación para los competidores se llevará a cabo. Esta reunión es obligatoria para todos los competidores. Durante esta reunión, la organización y jueces de escena harán anuncios, explicara el flujo de la



competencia, cubrirá el calendario de competición, se sorteará con los competidores sus grupos y tiempos de competencia asignados, en el mismo sentido y asignación se realizará el reconocimiento de los equipos incluyendo la tostadora QUANTIK. Cada competidor contará con 30 minutos, previa programación asignada, con el propósito de reconocer la máquina a ser usada en competencia. Esta será la última oportunidad para que los competidores puedan hacer preguntas, para comprender y aceptar las responsabilidades de la competencia. La máquina de reconocimiento será la misma del sorteo de la primera ronda.

Otras reglas de la competencia:

- ✓ Los competidores no se podrán apoyar de instrumentación, herramientas tecnológicas u otros dispositivos, celulares Tablet, computadoras, etc., sólo interactuarán con la instrumentación y tecnología de la tostadora. Si se evidencia esta falla serán excluidos de competencia.
- ✓ Las actividades a desarrollar deben ser de carácter individual, en ningún momento de la competencia se podrá recibir colaboración de personal externo o entrenadores. Si se evidencia esta falla serán excluidos de competencia.
- ✓ El café para utilizar en la competencia será el mismo para todos los participantes, con uniformes características físicas y sensoriales (En cada ronda tendrán un café diferente).
- ✓ El proceso del café a usar en la ronda final puede variar del usado en primera ronda.
- ✓ Si el participante no se presenta a competencia a la hora asignada, quedará descalificado.
- ✓ Todos los participantes deben estar pendientes en caso de cambios de horarios adelantados y/o aplazados.
- ✓ El participante entregará en empaque cerrado (se suministra empaque), el café tostado, correspondiente de la muestra suministrada en verde.
- ✓ Durante las pruebas, si el competidor cree que hay un problema técnico con cualquiera de los equipos, debe ponerse en contacto con el juez principal o el director de escena inmediatamente.
- ✓ En caso de falla técnica de las tostadoras y según el análisis de los jueces se podrá repetir el tueste del participante en competencia.
- ✓ En caso de falla eléctrica en las instalaciones o equipos y según el análisis de los jueces se podrá repetir el tueste del participante en competencia.
- ✓ El comportamiento de un tostador debe ser íntegro y ético por ello en cualquier caso de trampa el competidor será descalificado.
- ✓ El respeto hacia los jueces debe mantenerse en todas las pruebas, en el recinto o por fuera mientras dura la competencia, si se notan comportamientos o referencias inadecuadas se procederá a eliminar al competidor. Si se da el caso de ser sancionado un finalista pasará en su lugar el séptimo posicionado.



Cronograma del Campeonato:

DIA	FECHA	HORA	ACTIVIDAD	LUGAR
1	Jueves 12 de septiembre	08:00 a 18:00	Montaje y puesta en marcha. Socialización del reglamento y sorteo de grupos. Calibración de participantes y jueces.	Recinto ferial La Vorágine
2	Viernes 13 de septiembre	08:00 a 18:00	Inicio del campeonato de tueste, primera ronda, seis grupos de tres participantes cada grupo.	Recinto ferial La Vorágine
3	Sábado 14 de septiembre	08:00 a 18:00	Juzgamiento sensorial. Muestras de primera ronda. Sorteos finalistas. Ronda Final del campeonato de tueste.	Recinto ferial La Vorágine
4	Domingo 15 de septiembre	08:00 a 12:00	Fase final del campeonato de tueste, juzgamiento sensorial.	Recinto ferial La Vorágine
		14:00 a 16:00	Ceremonia de premiación del campeonato	
		16:00 a 18:00	Desmontaje de equipos y transporte	

Juzgamiento:

- ✓ La competencia será juzgada por un grupo de expertos en café, que cuenten con certificación Roasting y Q Grader y/o mínimo ocho años de experiencia en labores de tueste y catación de café certificadas.
- ✓ El panel de jueces se regirá bajo los parámetros asignados en este reglamento y/o protocolo SCA para tueste y catación de café.

Premiación:

- ✓ **Primer puesto:**
 - Seis millones de pesos colombianos en efectivo (\$6.000.000) y medalla
- ✓ **Segundo puesto:**
 - Cuatro millones de pesos colombianos en efectivo (\$4.000.000) y medalla
- ✓ **Tercer puesto:**
 - Dos millones de pesos colombianos en efectivo (\$2.000.000) y medalla
- ✓ **Reconocimientos de participación:**
 - Todos los participantes tendrán reconocimiento de participación en el evento.



Ceremonia de Premiación:

Se realizará el día 15 de septiembre de 2024, día en el cual serán divulgados los resultados de la competencia y los ganadores. Lugar: Plazoleta Central del Recinto Ferial Lavoragine; Hora 02:00 p.m. aproximadamente

Inscripciones:

Fecha límite de preinscripción: Las preinscripciones para los candidatos que cumplan con los requisitos exigidos en el presente reglamento, estarán abiertas hasta el día 15 de agosto de 2024.

Como preinscribirse: a través de la plataforma o link:

[CAMPEONATO LATINOAMERICANO DE TOSTION DE CAFÉ 2024 – FICCA Huila](#)

- ✓ Debe adjuntar breve presentación, experiencia, estudios y reconocimientos, relacionados con tueste de café.
- ✓ Debe adjuntar certificado de afiliación a EPS y/o sistema de salud

Seleccionados: Son aquellos participantes que el comité organizador les confirme a través de su correo electrónico el cumplimiento de requisitos y que han sido seleccionados para la participación en el torneo.

Contactos:

Luis Yadir Morales Parra
lmoralesp@sena.edu.co
Tel. (57) 3107890563

Duberney Meneses Meneses
dmenesesm@sena.edu.co
Tel. (57) 3107715203