



SINERGIA LAB

Reglas y Regulaciones de la Competencia **Aeropress Chile**

2025 Adición: Sección 2.b., 2.c RE: Tapa del filtro de control de flujo

Reglas y Regulaciones de la Competencia

1. Formato del evento
2. Especificaciones y restricciones de la preparación
3. Uso del filtro y directrices
4. Accesorios y herramientas de elaboración del café
5. Regulaciones de elaboración del café
6. Normativa del agua
7. Proceso de evaluación
8. Preparación previa a la competición
9. Tiempo de configuración
10. Tiempo de competencia
11. Elegibilidad para concursos regionales y nacionales
12. Elegibilidad para la Final Mundial
13. Ningún ganador puede viajar
14. Procedimiento para quejas y disputas

Reglas y Regulaciones de la Competencia

1. Formato del evento

- a. La competencia es un torneo de eliminación de varias rondas.
- b. En cada ronda, dos o más competidores prepararán café simultáneamente, utilizando una cafetera AeroPress.
- c. Los competidores tienen cinco minutos para el proceso completo de preparación, preparación y presentación de su café.
- d. Después de la elaboración, los cafés se presentarán en recipientes idénticos a un panel de jueces.
- e. Los jueces llevarán a cabo una evaluación ciega basada en el sabor de cada café, haciendo una evaluación privada para determinar la mejor preparación.
- f. En una cuenta sincronizada de tres, los jueces señalarán simultáneamente su café preferido.
- g. El ganador de cada ronda avanza a la siguiente etapa, mientras que los demás competidores son eliminados.

2. Especificaciones y restricciones.

- a. Los competidores deben usar un AeroPress Original o AeroPress Clear genuino.
- b. Se deben utilizar todos los componentes principales de la AeroPress, la cámara, el émbolo y la tapa del filtro original o la tapa del filtro de control de flujo.
- c. Los competidores pueden usar la tapa del filtro de control de flujo en lugar de la tapa del filtro original. La tapa del filtro de control de flujo debe ser un producto AeroPress genuino y no una versión del mercado de accesorios o de otra marca.
- d. Otras versiones de cafeteras AeroPress, incluidas, entre otras, Go, XL y Premium, no están permitidas en la competencia.
- e. Los competidores pueden usar trofeos emitidos por el Campeonato Mundial de AeroPress y cafeteras AeroPress pintadas a medida, siempre que estén hechas de un AeroPress Original o Clear genuino e inalterado.
- f. No se permite el uso de ninguna otra cafetera en ningún aspecto de la competencia. Esto incluye, entre otros, métodos de elaboración como prensas francesas, vertidos, cafeteras de derivación cero, sifones o cualquier otro dispositivo de elaboración alternativo.

3. Uso del filtro y directrices

- a. Cualquier tipo o marca de filtro está permitido, siempre y cuando no reemplace la tapa del filtro AeroPress.
- b. Los filtros pueden ser de papel, metal, tela o cualquier otro material, siempre que tenga un sabor neutro y no le dé sabor al café preparado.
- c. El filtro debe caber dentro de la tapa del filtro o la tapa del filtro de control de flujo cuando se coloca en la cámara y, al mismo tiempo, ser el mecanismo principal por el cual se filtra el café preparado.

4. Accesorios y herramientas de elaboración de café

- a. Los accesorios que ayudan en la preparación del café, como molinillos, hervidores, decantadores, básculas, agitadores, cucharas, temporizadores, termómetros, soportes para cafeteras, tamizadores, sopladores de aire, herramientas RDT (Ross Droplet Technique), herramientas WDT (Weiss Distribution Technique), rocas de enfriamiento (bolas heladas) y ayudas para la dispersión de agua están permitidos para su uso en competencia.
- b. Todos los accesorios deben cumplir con las reglas específicamente estipuladas en "Especificaciones y restricciones del café" y no pueden contravenir ninguna otra regla de la competencia.

5. Regulaciones de Elaboración de Café

- a. Solo se permite café molido y agua como ingredientes.
- b. Si los anfitriones han especificado y proporcionado un café de competencia, es el único café que se puede utilizar.

- c. Si los anfitriones han especificado y proporcionado un agua de competición, es la única agua que se puede utilizar.
- d. Se permite un máximo de 18 g de café molido en cada receta.
- e. Los competidores deben preparar un mínimo de 150 g de café preparado.
- f. Los competidores pueden agregar agua de derivación de cualquier temperatura a su café preparado.
- g. El café preparado que no se presente dentro del límite de tiempo de 5 minutos no será evaluado.

6. Normativa del Agua

- a. A menos que los anfitriones hayan especificado y proporcionado agua de competencia, los competidores pueden traer su propia agua para usar en su receta.
- b. El agua debe tener un sabor "neutro" y no estar notablemente endulzada o adulterada.
- c. El Juez Principal se reserva el derecho de probar el agua y puede no permitir su uso si se considera inapropiadamente endulzada.
- d. Se permite el uso de agua a cualquier temperatura.

7. Proceso de evaluación

- a. Cada ronda se juzga utilizando la técnica de taza a ciegas (cuchara, sorbo, saliva).
- b. Los nombres y/o países de los competidores están marcados en la parte inferior de las copas para que permanezcan ocultos.
- c. No hay una hoja de puntuación formal. Los jueces simplemente determinan su opción preferida de café.
- d. Cada juez llega a su conclusión de manera independiente, sin discutirlo con otros jueces.
- e. A la cuenta de tres, los jueces señalan simultáneamente, con confianza y definitivamente la copa elegida.
- f. El maestro de ceremonias revela el ganador de la ronda levantando la copa ganadora.
- g. En caso de empate, con todos los jueces señalando diferentes tazas, un juez principal predeterminado degustará todas las muestras y decidirá el ganador. Esta decisión es inapelable.

8. Preparación previa a la competición

- a. Antes de la hora de la etapa, los competidores pueden precalentar el agua de preparación, clasificar y recoger los granos de café, pesar las dosis de café, ensamblar la cafetera y colocar el filtro en la tapa del filtro.

9. Tiempo de configuración

- a. Una vez en el escenario, pero antes de que comience el tiempo de competencia, los competidores tendrán unos minutos para prepararse.
- b. Los competidores pueden;
 - i. Enchufar el hervidor o cualquier otro equipo
 - ii. Coloque el equipo de elaboración de café en su lugar
 - iii. Precalentar el agua de preparación en el hervidor
 - iv. y cualquier otra cosa permitida en virtud de la "Preparación previa a la competición"
- c. Los competidores no podrán:
 - i. Enjuagar el filtro
 - ii. Precalentar/pre enfriar recipientes
 - iii. Agregar café al molinillo o muela el café

10. Tiempo de competición

- a. Dentro de los 5 minutos de tiempo de competencia, los competidores deben;
 - i. PreCalentar o enfriar la cafetera y los recipientes
 - ii. Moler el café
 - iii. Preparar la receta
 - iv. Vertir todo el café preparado en el recipiente de evaluación

11. Elegibilidad para Concursos Regionales y Nacionales

- a. Los competidores deben ser mayor de edad para competir.
- b. Los competidores no están obligados a tener pasaporte, ciudadanía o residencia permanente en el país en el que compiten.
- c. Las personas empleadas en un puesto de gestión o liderazgo dentro de una Organización anfitriona no pueden competir en ningún evento en el que la organización sea anfitriona. Esto incluye propietarios, gerentes, directores, ejecutivos y personal superior.
- d. Las personas con una participación en la propiedad de una organización anfitriona no son elegibles para competir en ninguna competencia regional o nacional durante ninguna temporada en la que su organización sea anfitriona de un evento.
- e. Los empleados, contratistas y autónomos que estén significativamente involucrados en las operaciones de la competencia, como coordinadores de eventos, gerentes de eventos o contactos directos de los Organizadores, tampoco son elegibles para competir en ninguna competencia regional o nacional durante ninguna temporada en la que su empleador esté organizando un evento.

12. Elegibilidad para la Final Mundial

- a. En el caso de que un Campeón Nacional no pueda viajar, o no pueda obtener una visa para viajar al evento de la Final Mundial, la elegibilidad pasa al ganador del 2º lugar de esa competencia nacional.
- b. Si el ganador del 2º lugar no puede asistir, la elegibilidad pasa al ganador del 3er lugar.
- c. La elegibilidad no va más allá de esto, ni puede ser transferida a ninguna otra persona.
- d. La elegibilidad no se "transfiere" a ninguna temporada futura.

13. Ningún ganador puede viajar

- a. En el caso de que los ganadores del 1.º, 2.º y 3.er lugar no puedan viajar al evento de la Final Mundial, el Anfitrión otorgará al Campeón Nacional un premio en efectivo de consolación.
- b. El premio debe ser igual al menos al 50% de los gastos de viaje estimados en los que se habría incurrido para asistir al evento de la Final Mundial. Por ejemplo:
Alojamiento en hotel – 3 noches @ \$200/noche = \$600
Viaje – Vuelos de ida y vuelta desde Melbourne = \$3,000
Total = \$3,600
Premio en efectivo @ 50% de valor = \$1,800
- c. El valor del premio debe ser verificado y aprobado por el Campeonato Mundial de AeroPress.
- d. El premio en efectivo debe pagarse en efectivo o transferencia bancaria, directamente al ganador, dentro de los 7 días posteriores a la aprobación del valor.
- e. Este premio de consolación es solo un último recurso. Se espera que los campeones nacionales participen en la Final Mundial, y se espera que los anfitriones los envíen allí.

14. Procedimiento para Quejas y Disputas

- a. Cualquier queja o disputa a nivel regional o nacional debe dirigirse al Anfitrión del evento.
- b. Si no se resuelve, o para quejas a nivel de Final Mundial, se debe enviar una explicación clara y sucinta del problema a hello@aero.press
- c. Las quejas a través de comentarios en redes sociales o mensajes directos no serán atendidas.