

DaVinci
GOURMET™

BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP

2025 / 2026

ESPRESSO YOUR FLAVOUR

Official Rules and Regulations



REGLAMENTO OFICIAL

ACERCA DEL DAVINCI GOURMET BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP 2025/2026

El DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/2026 es un programa organizado y propiedad de DaVinci Gourmet Asia Pacífico, Medio Oriente y África (APMEA), una marca perteneciente en su totalidad a Kerry Group PLC.

Toda la propiedad intelectual relacionada con el DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/26 — incluidas estas reglas y reglamentos oficiales, materiales de punto de venta, relaciones públicas y medios, fotos, videos y recetas presentadas o creadas durante la competencia, así como el formato del campeonato— pertenece a Kerry Group PLC y DaVinci Gourmet APMEA.

DaVinci Gourmet se reserva el derecho de modificar las Reglas y Reglamentos, el Código de Conducta del Competidor y/o cualquier otro documento asociado al campeonato.

Todos los competidores deben acatar las revisiones correspondientes.

El DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/26 consta de cuatro etapas bajo la temática “Espresso your Flavour”:

- Ronda Preliminar Nacional (**registro en línea**)
- Final Nacional (evento **presencial**)
- Final Subregional (evento **presencial en inglés únicamente**)
- Final Global (evento **presencial en inglés únicamente**)

1. CRITERIOS GENERALES DE PARTICIPACIÓN EN EL CAMPEONATO

1.1 Requisitos de Edad y Representación

Los competidores deben tener al menos 18 años de edad y cumplir con la edad mínima legal establecida por las leyes locales de sus respectivos países para poder participar. Además, deben representar a una cafetería, restaurante o establecimiento de food service ubicado en su país de residencia.

Los participantes del DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/26 deben tener un pasaporte válido con al menos 9 meses de vigencia desde su país de residencia. También deberán contar con documentación que respalde su empleo en la empresa que representan, la cual podrá ser solicitada en cualquier momento. No podrán participar quienes tengan algún contrato o relación laboral con marcas competidoras de DaVinci Gourmet.

1.2 Gastos Cubiertos por los Organizadores del Campeonato

DaVinci Gourmet cubrirá los **costos de transporte aéreo y alojamiento en hotel** para los competidores que participen en las **finales subregionales y globales**, según un itinerario previamente asignado. El transporte del hotel al lugar de la competencia será proporcionado el día del evento. Todos los demás gastos correrán por cuenta del competidor.

1.3 Sustituciones y Retiros

No se permitirá la sustitución de competidores en ninguna etapa del campeonato. Si un competidor decide retirarse en cualquier momento, perderá su estatus de participante y no podrá ser reemplazado.

1.4 Actualizaciones en las Reglas y Reglamentos

Todas las reglas y regulaciones están sujetas a cambios en función de las normativas locales vigentes en materia de salud y seguridad. El comité organizador se reserva el derecho de modificar las reglas del campeonato en cualquier momento, si así lo considera necesario. Todos los participantes deberán cumplir con dichas actualizaciones, las cuales serán publicadas en el sitio web oficial del DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/26.

2. REQUISITOS PARA LA RONDA PRELIMINAR

2.1 REQUISITOS PARA LA RONDA PRELIMINAR

La ronda preliminar nacional del DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/26 está abierta a todos los competidores que cumplan con los requisitos establecidos a continuación en cada país participante. DaVinci Gourmet APMEA se reserva el derecho de aceptar o rechazar cualquier inscripción según los criterios definidos.

- Nombre completo
- Correo electrónico
- Número de contacto
- Puesto de trabajo
- País de residencia
- Nombre del restaurante o establecimiento F&B al que representan
- Nombre de la bebida
- Receta detallada (debe incluir al menos un producto DaVinci Gourmet)
- Método de preparación
- Inspiración detrás de la bebida
- Fotografía de la bebida

Solo se permitirá una inscripción por participante. En caso de recibir múltiples inscripciones, solo se considerará válida la primera.

Consulta la siguiente guía de evaluación para asegurarte de que tu inscripción cumpla con los requisitos para calificar.

2.2 GUÍA DE EVALUACIÓN – RONDA PRELIMINAR NACIONAL (DIGITAL)

La ronda preliminar nacional utiliza un sistema de puntuación de 20 puntos, basado en una bebida evaluada de acuerdo con los siguientes criterios:

Criterio de Evaluación	Requisito	Puntaje
Toda la información requerida está clara y completa	Formulario sin ambigüedades, nombre completo, datos de contacto válidos, receta completa	Sí (5) / No (0)
El nombre de la bebida es único y atractivo	No debe ser un nombre genérico, máximo 3 palabras, debe generar curiosidad	Sí (2) / No (0)
Foto de la bebida clara y servida en vaso transparente	Original (no generada por IA), presentación congruente con la receta, imagen nítida	Sí (3) / No (0)
Lista de ingredientes detallada	Incluye cantidades, pasos claros, coincide con la imagen presentada	Sí (2) / No (0)
Inspiración breve y atractiva (menos de 200 palabras)	Historia coherente con los ingredientes y método, genera deseo de probarla	Sí (3) / No (0)
Preparación explicada de forma clara, creativa y original	Método novedoso o giro interesante a una técnica tradicional	Sí (5) / No (0)
Cumple con todos los requisitos de receta	Al menos 1 shot de espresso, 10ml de producto DaVinci, sin alcohol ni marcas competidoras, máximo 8 ingredientes	Sí (Califica) / No (Descalifica)

*Los competidores seleccionados en esta ronda avanzarán a la Final Nacional, donde competirán por el título de campeón de su país.

Serán contactados a través de los datos proporcionados en el formulario de inscripción.

3. GUÍA DE EVALUACIÓN – FINALES NACIONAL, SUBREGIONAL Y GLOBAL

Las bebidas requeridas para cada ronda son las siguientes:

Final Nacional

- **UNA** bebida caliente o fría a base de espresso (con o sin leche): **2 porciones**
- Participarán **1 juez técnico** y **2 jueces sensoriales**

Final Subregional y Final Global

- **UNA** bebida caliente o fría a base de espresso (con o sin leche): **3 porciones**
- **UNA** bebida de autor caliente o fría (puede ser espresso, otro método de extracción, sin café o té): **3 porciones**
- Participarán **1 juez técnico** y **3 jueces sensoriales**

3.1 Recetas de Bebidas

Todas las recetas, incluyendo detalles como ingredientes, cantidades, equipo y tipo de cristalería, deben enviarse al comité organizador al menos **10 días antes** del evento presencial para su aprobación. De no hacerlo, el competidor será descalificado sin previo aviso.

Cada receta debe contener un mínimo de **10 ml de productos DaVinci Gourmet**. El competidor podrá usar cualquier producto de la gama como parte de su creación.

3.2 Formato de la Competencia

La competencia se desarrollará de forma secuencial: solo un competidor se presentará en escena a la vez

3.3 Guía de puntuación técnica

(Final Nacional: máximo 18 puntos / Finales Subregional y Global: máximo 28 puntos)

Criterio	Requisito	Puntaje
Limpieza general y montaje inicial (Todas las rondas)	Estación ordenada, sin residuos ni derrames, equipos limpios (jarra de leche, vasos de shot, etc.)	Sí (2) / No (0)
Vajilla limpia y lista para el servicio	Sin líquidos previos (excepto botellas con infusiones/leche), tazas y utensilios secos y sin manchas, nada colocado sobre la máquina de espresso	Sí (2) / No (0)

Habilidades técnicas con espresso (bebida con o sin leche)

(Todas las rondas)

Acción	Puntaje
Limpia el grupo después de cada extracción	Sí (1) / No (0)
Usa siempre canastilla seca y limpia antes de dosificar	Sí (1) / No (0)
Puck de café bien distribuido y tamp uniforme	Sí (1) / No (0)
Limpia el portafiltro antes de insertarlo	Sí (1) / No (0)
Inserta y empieza la extracción inmediatamente (máx. 3 segundos)	Sí (1) / No (0)

Habilidades técnicas con leche (solo si se usa leche)

Acción	Puntaje
Jarra vacía y limpia al inicio	Sí (1) / No (0)
Purgado de la varilla antes de usar	Sí (1) / No (0)
Limpieza de la varilla después de cada uso (sin residuos)	Sí (1) / No (0)
Purgado inmediato después de vapear	Sí (1) / No (0)
Desperdicio de leche aceptable (menos de 3 oz restantes)	Sí (1) / No (0)

Nota: Si no se usa la varilla de vapor, los puntos de habilidades con leche se redistribuirán a la sección de espresso.

Bebida de autor – Habilidades técnicas

(Solo para Final Subregional y Global)

Acción	Puntaje
<i>Manejo profesional y cuidadoso del equipo</i>	<i>Sí (2) / No (0)</i>
<i>Limpieza inmediata de derrames</i>	<i>Sí (2) / No (0)</i>
<i>No rompe cristalería ni equipo</i>	<i>Sí (2) / No (0)</i>
<i>Flujo de trabajo organizado y ordenado</i>	<i>Sí (2) / No (0)</i>
<i>Mantiene la estación limpia durante el servicio</i>	<i>Sí (2) / No (0)</i>

Evaluación Técnica General (Todas las rondas)

Criterio	Puntaje
<i>Higiene general mantenida (incluye trapos)</i>	<i>Sí (2) / No (0)</i>
<i>Estación limpia al final (como al inicio)</i>	<i>Sí (2) / No (0)</i>

3.4 GUÍA DE EVALUACIÓN SENSORIAL

(Aplica para todas las bebidas preparadas)

Puntaje máximo por bebida y por juez:

- Final Nacional: 33 puntos
- Finales Subregional y Global: 57 puntos

Evaluación Sensorial (Todas las rondas)

Criterio	Descripción	Puntaje
Atractivo visual	Servido en cristalería transparente (no desechable), funcional (tamaño adecuado, temperatura correcta). Buena presentación visual, con arte latte o decoración.	0 a 6
Experiencia de sabor y armonía de sabores		
Bebidas con café o té: el sabor debe estar equilibrado con los ingredientes. El café/té no debe quedar opacado. No debe haber sabores desagradables (amargor extremo, acidez excesiva, grasa, etc.).		
Bebidas sin café/té: los sabores deben armonizar entre sí. No debe haber notas desagradables.	0 a 6	
Explicación, introducción y preparación	El barista presenta el nombre de la bebida y explica el porqué. Describe los ingredientes, cantidades, método, equipo y cristalería. Todos los jueces reciben la misma bebida.	0 a 6
Novedad del concepto	La bebida es creativa, diferente a lo convencional. Tiene una historia o inspiración que refleja la personalidad o experiencias del barista. Puede aplicarse a una carta de café o resolver una necesidad en la industria.	0 a 6

Impresión General del Barista (Todas las rondas)

Criterio	Descripción	Puntaje
Presentación física e higiene	Vestimenta adecuada y limpia, buena higiene personal, aspecto ordenado	0 a 3
Comunicación clara y dominio del tema	Confianza al hablar, contacto visual, explica cómo los sabores contribuyen a la experiencia. Habla con volumen y dicción adecuada.	0 a 3
Uso seguro del espacio y equipo	Se ve cómodo en escena, no tiembla, usa bien el espacio de trabajo.	0 a 3

Criterios Obligatorios / No Negociables

Incumplir cualquiera de estos resultará en descalificación:

- Presentación de ingredientes en envase original cuando sea solicitado
- Ingredientes caseros sin conflicto con sabores DaVinci Gourmet
- Cada porción debe contener un mínimo de 10 ml de producto DaVinci Gourmet.
- Prohibido el uso de alcohol o subproductos alcohólicos
- Todas las bebidas con espresso deben contener al menos 1 shot por porción
- Prohibido el uso de productos de marcas competidoras de DaVinci Gourmet

4. INFORMACIÓN DETALLADA PARA FINALISTAS NACIONALES, SUBREGIONALES Y GLOBALES

4.1 Conflicto de Intereses

Conducta de los jueces

Los jueces del DaVinci Gourmet Barista Craft Championship 2025/26 no pueden brindar entrenamiento ni asesoría en ninguna etapa o país del campeonato. Si un juez registrado ha asesorado o brindado retroalimentación a algún competidor (ya sea como coach principal, asistente o consultor), deberá declararlo previamente como conflicto de interés.

No declarar este conflicto puede resultar en la descalificación del competidor. Una vez iniciado el campeonato o comenzadas las deliberaciones de los jueces (lo que ocurra primero), no podrá haber comunicación entre jueces y competidores. Incumplir esta norma conlleva la descalificación del competidor y la remoción del juez del panel.

Los jueces que hayan evaluado competencias organizadas por marcas competidoras de DaVinci Gourmet también deberán informar al comité antes del campeonato.

Consultas adicionales deben enviarse al comité organizador:

 marketing@davincigourmet.com

Código de Conducta de Competidores

- No está permitido seleccionar o avalar jueces del panel en ningún momento.
- Está prohibido participar en actividades deshonestas que otorguen una ventaja injusta.
- Los competidores deben aceptar que las decisiones del comité organizador son finales.
- Coordinadores o personal involucrado en la organización del campeonato no podrán competir ese año. Deben esperar 15 meses para poder participar.
- Se espera que los competidores actúen con honestidad y respeto, promoviendo la equidad y valorando las culturas y opiniones diversas.

Cualquier conducta considerada poco ética, inapropiada o contraria al espíritu del campeonato podrá resultar en descalificación inmediata.

Los competidores son responsables de cumplir todas las leyes locales del lugar donde se celebra la competencia, así como de respetar la cultura del país anfitrión.

4.2 Política de Redes Sociales

- Los competidores son alentados a compartir su participación en redes sociales, etiquetando a DaVinci Gourmet y usando el hashtag: #DaVinciGourmetBCC2526.
- Todo el contenido debe promover el espíritu de juego limpio y respeto.
- Comentarios negativos o despectivos hacia otros competidores, jueces o el evento no serán permitidos.
- Publicar contenido que viole las reglas o afecte la integridad del campeonato puede acarrear penalizaciones o descalificación.
- Los procesos de apelación en curso no deben discutirse en redes sociales hasta que se resuelvan, o serán invalidados

5. FORMATO DE COMPETENCIA Y MONTAJE

5.1 Orden de Presentación

El competidor puede decidir en qué orden prepara y sirve sus bebidas, pero debe comunicar claramente a los jueces a qué categoría pertenece cada bebida.

5.2 Degustación de Bebidas

Los jueces sensoriales comenzarán la evaluación en cuanto se les sirva la bebida, a menos que el competidor indique lo contrario.

5.3 Presentación con Maridaje

Se permite servir alimentos en porciones pequeñas como parte de la presentación. Sin embargo, los jueces no los consumirán ni otorgarán puntos adicionales por ello.

5.4 Competition Coffee Beans

Los competidores deben llevar su propio café y asegurarse de tener la cantidad necesaria.

Nota: El café no debe tener **ningún tipo de aditivo** desde su etapa de “café verde”.

Está prohibido exponerlo a aromas, saborizantes, perfumes, líquidos o polvo

6. ESTÁNDARES Y DEFINICIONES DE BEBIDAS DE COMPETENCIA

- Un espresso se define como una bebida de 1 oz (30 ml), extraída de un portafiltro doble en un solo flujo continuo.
- Todas las bebidas con espresso deben contener al menos 1 shot de espresso y 10 ml de producto DaVinci Gourmet.
- Las bebidas de autor pueden ser con o sin café, con o sin leche, calientes o frías, y deben contener mínimo 10 ml de DaVinci Gourmet.
- Está prohibido el uso de alcohol o procesos que puedan generar alcohol.
- Habrá leche pasteurizada disponible, pero los competidores pueden llevar su leche preferida (animal o vegetal, sin saborizantes).
- Se permite mezclar diferentes leches comerciales.
- No está permitido usar leche en polvo o agregar ingredientes a la leche.

- El uso de leche humana está estrictamente prohibido y resultará en puntuación cero

6.1 Tiempo en Escena (Stage Time)

Final Nacional – Total: 21 minutos

- 10 min – Preparación (setup)
 - Calibración (molido, prueba de shots)
- 6 min – Tiempo de competencia
- 5 min – Limpieza y desmontaje

Final Subregional/Global – Total: 25 minutos

- Igual, pero con 10 min de competencia

7. TIEMPOS Y FUNCIONAMIENTO EN ESCENA

7.1 Tiempos Permitidos y Penalizaciones

Los competidores no pueden exceder los tiempos asignados.

Se permite un máximo de 30 segundos adicionales, pero cada segundo extra implicará una penalización de 1 punto sobre la puntuación total del competidor.

7.2 Olvido de Accesorios

Si un competidor olvida algún equipo o accesorio durante el tiempo de preparación, puede salir del escenario para recuperarlo, pero su tiempo no se detendrá.

7.3 Micrófono y Presentador (Emcee)

Todos los competidores deben usar un micrófono inalámbrico durante su presentación, como parte del espectáculo.

7.4 Inicio Oficial

El presentador preguntará si el competidor está listo. Una vez confirmado, se dará la señal al cronometrista para iniciar el tiempo.

⚠ El competidor no puede tocar el equipo ni verter líquidos antes del inicio oficial.

7.5 Servicio en la Mesa de Jueces

Todas las bebidas deben servirse en la mesa de presentación de jueces.

Cualquier bebida servida en otro lugar no será calificada.

7.6 Servicio de Agua

Los jueces recibirán agua potable sin sabor por parte de la organización.

El competidor puede ofrecer agua (natural o con gas), pero si se detecta agua saborizada u otra bebida no neutral, se otorgará cero puntos sensoriales para esa bebida.

7.7 Cristalería

Cada competidor debe llevar toda la cristalería y cubiertos necesarios para las bebidas y el agua de los jueces.

7.8 Área de Trabajo Permitida

Solo puede usarse el espacio proporcionado: mesa de máquina y mesas de presentación. No se permite traer muebles o estructuras adicionales (mesas, bancas, repisas, etc)

7.9 Fin del Tiempo de Competencia

El tiempo termina cuando el competidor levanta la mano y dice "¡tiempo!" Es responsabilidad del competidor anunciarlo con claridad para que el tiempo sea registrado correctamente.

7.10 Problemas Técnicos durante la Competencia

Si ocurre un problema técnico con alguno de estos equipos:

- Máquina de espresso (falla de energía, presión, sistema de control, drenaje, etc.)
- Molino (solo si es proporcionado por la organización)
- Audio o micrófono

El competidor puede solicitar un "tiempo técnico" levantando la mano.

Si el problema es real:

- Se pausará el cronómetro.
- Si se soluciona, se retomará la competencia con compensación del tiempo perdido.
- Si no se resuelve, se puede cambiar de estación o reagendar.

Si el problema es causado por error del competidor, el tiempo seguirá sin pausa ni compensación

7.11 Música de Competencia

La música de fondo será seleccionada y controlada por la agencia designada por DaVinci Gourmet. Los competidores no podrán elegir la música

7.12 Puntualidad

Los competidores deben presentarse a tiempo para su práctica (si aplica) y hora de competencia. Si no están listos a la hora asignada, pueden **ser descalificado**

8 MÁQUINAS, ACCESORIOS E INGREDIENTES

8.1 Máquina de Espresso de Competencia

Todos los competidores deben utilizar la máquina de espresso designada por el comité organizador y los patrocinadores del evento.

No se permite el uso de ninguna otra máquina, ni siquiera como decoración.

8.2 Molino de Café

Los competidores pueden elegir entre:

- Usar el molino de espresso proporcionado, o
- Llevar el suyo propio.

Nota: El modelo debe ser informado al comité organizador para su aprobación previa, y debe ser compatible con el voltaje del país anfitrión

8.3 Prohibido colocar líquidos sobre la máquina de espresso

No se permite poner ni verter ningún tipo de líquido o ingrediente sobre la máquina de espresso.

Ejemplos: no colocar tazas con agua, infusiones, mezclas o ingredientes para "calentar".

Incumplir esto resultará en cero puntos en la categoría técnica:

"Toda la vajilla está limpia y lista para el servicio."

8.4 Ajustes Prohibidos en Equipos

Solo se pueden modificar:

Temperatura de extracción

Molido

Dosificación

No se puede cambiar, ajustar ni reemplazar otras partes del equipo como portafiltros, canastillas, presión, punta de varilla de vapor, muelas, etc.

Modificaciones no autorizadas pueden llevar a la descalificación.

8.5 Provisión de Productos DaVinci Gourmet

Cada competidor es responsable de llevar todos los ingredientes y productos DaVinci Gourmet, incluyendo bombas dosificadoras y utensilios.

La organización solo proveerá la leche oficial del campeonato

8.6 Equipos Adicionales Permitidos

Puedes llevar:

- 1 molino de café (eléctrico o manual)
- Balanza(s) operadas con batería (sin límite)
- Hasta 2 equipos de mano a batería (frothers, espumadores, etc.)

Todo debe ser declarado al comité organizador antes del evento.

Asegúrate de que estén totalmente cargados, ya que no se proporcionarán cables o tomas de corriente.

8.7 Básculas de Peso

Puedes llevar tantas básculas como necesites, siempre que sean de batería y estén previamente cargadas.

8.8 Equipamiento Provisto en Cada Estación

Cada estación incluirá:

- Máquina de espresso doble grupo
- Molino de espresso
- Knock box (recipiente para café usado)
- Bote de basura
- Tapete de tamping
- Tamper
- Licuadora de grado comercial para hielo

Todo lo demás (vasos, herramientas, utensilios, ingredientes, decoración, etc.) debe ser llevado por el competidor.

APELACIONES EN EL DAVINCI GOURMET BARISTA CRAFT CHAMPIONSHIP

El comité organizador se reserva el derecho de otorgar el título de “DaVinci Gourmet Barista Craft Champion 2025/26” al competidor que, de manera objetiva, obtenga la puntuación más alta en las hojas de evaluación de los jueces.

No se aceptarán apelaciones a menos que existan motivos claros de reconsideración debido a prácticas deshonestas por parte de otros competidores o jueces.

El comité organizador de DaVinci Gourmet Barista Craft Championship se reserva el derecho de atender estos casos de manera individual, dependiendo de las circunstancias que originen la apelación.

- END OF DOCUMENT -