

# BasqueTxok Latte Art 2025

## Guía Definitiva para Participantes

Sábado, 22 de febrero de 2025

Hora: 18:30h

### 1. Cronograma del Evento:

- 18:00 - 18:30: Registro de participantes. (Rogamos puntualidad)
- 18:30 - 19:00: Presentación del evento, introducción de jueces y sorteo del orden de participación.
- 19:00: Comienzo de la Ronda 1 (Clasificatoria).
- [Ajuste según rondas]: Ronda 2 (Semifinal) y Ronda 3 (Final).
- [Ajuste según rondas]: Anuncio de ganadores y entrega de premios.

### 2. Formato de la Competición:

La competencia se llevará a cabo en varias rondas, comenzando con un formato clasificatorio por eliminación directa:

- Ronda 1 (Clasificatoria): Los participantes se enfrentarán en duelos directos. Las llaves se definirán aleatoriamente
- Ronda 2 (cuartos de final): Los ganadores de la primera ronda participarán en enfrentamientos directos, en la segunda ronda habrá un duelo triple
- Ronda 3 (Semi final): Los ganadores de las rondas anteriores se enfrentarán en duelos con eliminación directa
- Final triple: Se enfrentarán los finalistas en duelo triple.

### 3. Preparación:

- Tiempo: 3 minutos por diseño
- Espresso: Se proporcionará un shot de espresso preparado por nuestro equipo. Solo debes concentrarte en la emulsión de la leche y el diseño.

Leche: Se usará leche de vaca en tazas de 230 ml.

- Técnica: Solo vertido libre (free pour). No se permiten moldes ni herramientas de decoración.

### 4. Selección de Diseños y Handicaps:

Antes de cada ronda, se girará una ruleta para seleccionar el diseño. La ruleta incluye dos handicaps:

- Leche de Avena: Si sale este handicap, la ronda se realizará con leche de avena.
- Taza Free Style: Si sale este handicap, la ronda se realizará a estilo libre.

#### 5. Entrega y Evaluación:

- Entrega tu bebida a tiempo.
- Los jueces evaluarán: Simetría, Claridad, Textura de la Leche, Dificultad Técnica y Presentación General.

#### 6. Descalificaciones:

- Retraso en la entrega.

Uso de técnicas no permitidas.

- Comportamiento inapropiado.

Cada concursante dispondrá de 3 minutos para preparar su diseño de Latte Art. Antes de que inicie la primera ronda, cada concursante tendrá 2 minutos para familiarizarse con la máquina y el vaporizador.

#### Entrega de la Bebida y Evaluación:

Cada concursante deberá entregar su bebida a tiempo y colocarla en la planilla de participación para ser evaluada. En caso de que se presente fuera del tiempo establecido, el participante quedará eliminado de la ronda.

#### Criterios de Evaluación

Los jueces evaluarán cada diseño de latte art utilizando los siguientes criterios cualitativos. La evaluación se realizará de forma descriptiva, justificando la puntuación para cada criterio.

El barista deberá colocar la taza en la mesa de los jueces en el área destinada.

##### 1. Simetría y Equilibrio:

Evalúa la proporción y armonía del diseño. Considera si los elementos están distribuidos de forma armoniosa y visualmente atractiva. Se valorará la precisión en la ejecución y la sensación de equilibrio general.

##### 2. Claridad y Definición:

Evalúa la nitidez de los contornos y el contraste entre la leche y el café. Se valorará la precisión en la definición de las figuras y la claridad del diseño. Un diseño fácilmente reconocible y bien definido obtendrá una mejor valoración.

##### 3. Textura de la Leche:

Evalúa la calidad y consistencia de la microespuma. Se considerará el brillo, la densidad y la ausencia de burbujas grandes. Una textura fina, cremosa y brillante obtendrá una mejor puntuación.

##### 4. Dificultad Técnica:

Evalúa la habilidad y destreza demostradas en la ejecución del diseño. Se considera la complejidad del diseño y el control del vertido. Se valorará la precisión y la limpieza del vertido.

##### 5. Similitud a la Imagen:

Se evaluará rigurosamente la similitud entre el diseño realizado y la figura elegida aleatoriamente. Se valorará la fidelidad a la forma, tamaño y proporciones de la figura.

Estas serán las figuras que aparecerán en el torneo:



**6. Tensión Superficial:**

Se evaluará la correcta ejecución de la técnica, logrando una tensión superficial adecuada en la superficie de la leche. La taza tiene que estar llena y en caso de no estarlo, penalizará.

**7. Presentación General:**

Evalúa la estética general del café servido y la limpieza del área de trabajo. Se considerará la limpieza del área de trabajo del participante, la presentación general del café y la estética final.

**Sistema de Puntuación:**

Para determinar los lugares 4º al 10º, se utilizará un sistema de puntuación basado en la suma de puntos otorgados por los jueces. Cada juez asignará una puntuación individual a cada diseño, considerando los criterios mencionados. La suma total de las puntuaciones de los tres jueces determinará la posición final de los participantes.

**Duelos Triples:**

- Los duelos triples tendrán una duración de 5 minutos. Cada participante tendrá un máximo de 4 oportunidades para realizar su diseño. Los participantes alternarán el uso del vaporizador.

#### Consideraciones Adicionales:

- Justificación de la Puntuación: Los jueces deben justificar su evaluación para cada criterio, aportando comentarios sobre los aspectos positivos y negativos de cada diseño.

#### Coherencia en la Evaluación:

- Es esencial que exista una comunicación fluida entre los jueces para asegurar la coherencia en la evaluación. Se recomienda una breve reunión antes del evento para garantizar una comprensión compartida de los criterios de evaluación.
- Posición de la Taza: El barista deberá colocar la taza con el aza del lado derecho de cara a los jueces.