

Competencia nacional de baristas & catación

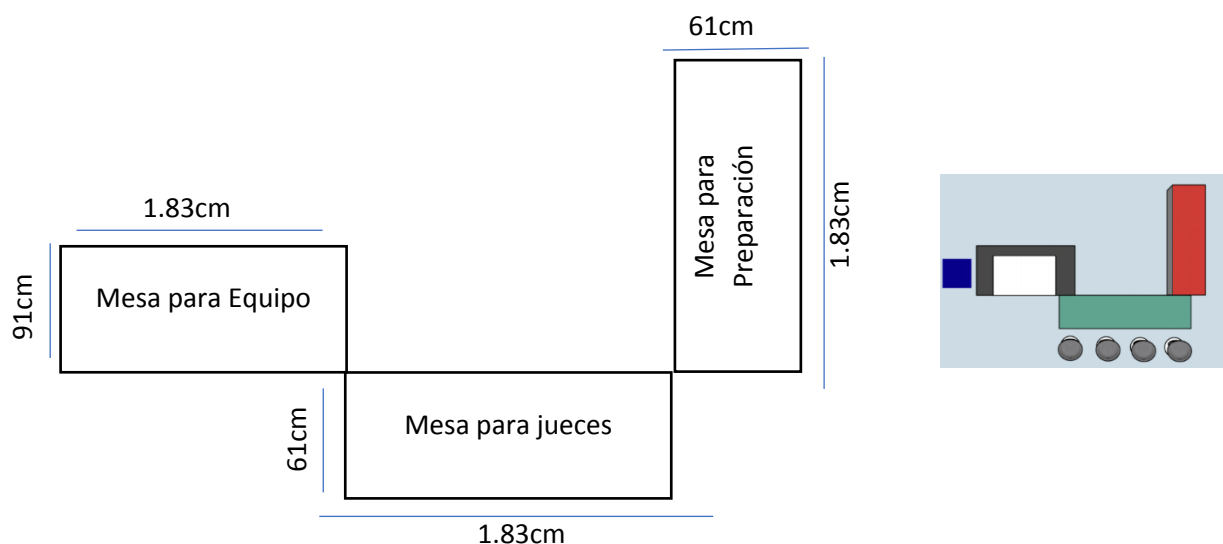
Competencia Nacional de Baristas 2019

Información para competidores

Si estás por inscribirte o ya estás en el listado de participantes, te compartimos algunos detalles que podrán ser de ayuda en tu participación.

Sobre la estación

- La estación estará preestablecida. Toma como referencia la imagen del reglamento del *World Barista Championship*.



Insumos para la preparación

- El agua que se utilizará será **Agua Pura Salvavidas**, la cual no se puede alterar o modificar durante la competencia.



- La marca de leche que estará patrocinando el evento es **Trebolac**, que estará a disposición de los competidores (no es obligatorio utilizarla).



Máquina y molino

- Máquina de espresso **Victoria Arduino** que estará a una temperatura de grupo de 92 a 93 grados centígrados y en presión de lanceta a 1.2 bares.



- Molino **Simonelli MDX** es el que se tendrá como reserva por parte de los organizadores del evento. No es obligatorio utilizarlo, queda abierta la opción a que el competidor decida traer su molino para competir.



Importante

Esta es información general y algunos de los lineamientos e insumos que te ayudarán en tu presentación. Aprovechamos para solicitar tu atención a nuestras redes sociales y el grupo de WhatsApp que se creará, en donde se estará informando sobre el día y hora para la reunión de baristas en conjunto con Danilo Lodi, el juez líder de la competencia.

Más información

- 2421-3700 extensiones 1028 / 1033
- escueladecafe@anacafe.org
- Facebook / [escueladecafeguatemala](#)
- www.anacafe.org