



ANACAFÉ
GUATEMALA



TAZZA
ACADEMIA DE CAFÉ
ANACAFÉ

Pre^open[®] deCata Guatemala by MareTerra Coffee

Un campeonato para los
mejores catadores. Rumbo al
Open de Cata en Barcelona

Desliza para más información >>

Preopen[®] deCata

Guatemala by MareTerra
Coffee

El Pre Open de Cata, un campeonato de prestigio internacional que se realiza por primera vez en Guatemala. El evento evalúa con rigor las habilidades sensoriales más avanzadas de los catadores.

Esta competencia se distingue por la alta dificultad técnica de sus pruebas, las cuales siguen un formato estandarizado y reconocido a nivel global dentro del ámbito de la cata profesional.

La competencia combina dos metodologías fundamentales de evaluación sensorial: la memoria sensorial y las pruebas de triangulación, poniendo a prueba la capacidad de análisis, discriminación y precisión de los participantes.

El Pre Open de Cata constituye la etapa clasificatoria que permite identificar a los catadores con mayor nivel técnico para avanzar al Open de Cata en Barcelona, consolidándose como un espacio clave dentro del circuito internacional de competencias de cata.



Sede y fechas importantes

Los días 26 y 27 de marzo de 2026, Anacafé será sede por primera vez de este campeonato en Guatemala.

Las inscripciones estarán habilitadas a partir del 27 de febrero de 2026. La participación en el Pre Open de Cata Guatemala tiene un valor de inscripción de Q400 por persona y cuenta con cupos limitados. Para más información e inscripciones, los interesados pueden comunicarse con:



INSCRIPCIONES:

Kevin Fuentes

+502 4149 8028

Kevin.JRFC@anacafe.org

Metodología de la competencia

El Pre Open de Cata se desarrolla mediante un sistema de **rondas eliminatorias, bajo condiciones técnicas estandarizadas** que garantizan la equidad, la consistencia y la transparencia en la evaluación de todos los participantes. Las pruebas se realizan con cafés preparados de manera uniforme y bajo parámetros controlados, asegurando igualdad de condiciones durante toda la competencia.

1.

Primera ronda

La primera etapa del campeonato se basa en ejercicios de memoria sensorial y cata a ciegas con 6 cafés provenientes de 3 orígenes distintos.

En la fase de memoria sensorial, los participantes disponen de 15 minutos para catar los cafés con información completa, memorizar sus características sensoriales y tomar notas como apoyo para la evaluación posterior.

Posteriormente, en la cata a ciegas, los catadores deben reconocer los mismos cafés sin información previa y colocar cada taza en la posición correspondiente, basándose en sus recuerdos sensoriales y anotaciones.

Al finalizar esta ronda, los 12 catadores con mayor número de aciertos avanzan a la siguiente fase del campeonato.

Metodología de la competencia

2.

Semifinal

La etapa semifinal combina pruebas de memoria sensorial y triangulación, incrementando el nivel de exigencia técnica del campeonato.

En la prueba de memoria sensorial, los participantes disponen de 15 minutos para catar 6 cafés de 2 orígenes, tomar notas y, posteriormente, realizar la cata a ciegas correspondiente.

A continuación, se desarrolla la prueba de triangulación, en la cual los catadores cuentan con 6 minutos para resolver 6 triangulaciones.

Al finalizar esta etapa, 8 participantes avanzan a la final del campeonato.

3.

Final

La final consiste en una prueba de memoria sensorial con 6 cafés de un solo origen, diseñada para evaluar con precisión la capacidad de identificación y discriminación sensorial de los finalistas.

En esta etapa se define al campeón del Pre Open de Cata Guatemala, quien obtiene el pase directo a la competencia internacional, que se llevará a cabo en Barcelona los días 29 y 30 de mayo 2026.



Premio para el campeón: Camino a Barcelona

El ganador del Pre Open de Cata Guatemala obtiene como premio la inscripción pagada al Open de Cata en Barcelona, así como el boleto aéreo y el hospedaje necesarios para su participación en la competencia internacional.

Pre[®]open[®]
deCata
Guatemala by MareTerra
Coffee