



# INFORMACIÓN PARA COMPETENCIA DE BARISTAS

Organizadores:



Aliados:





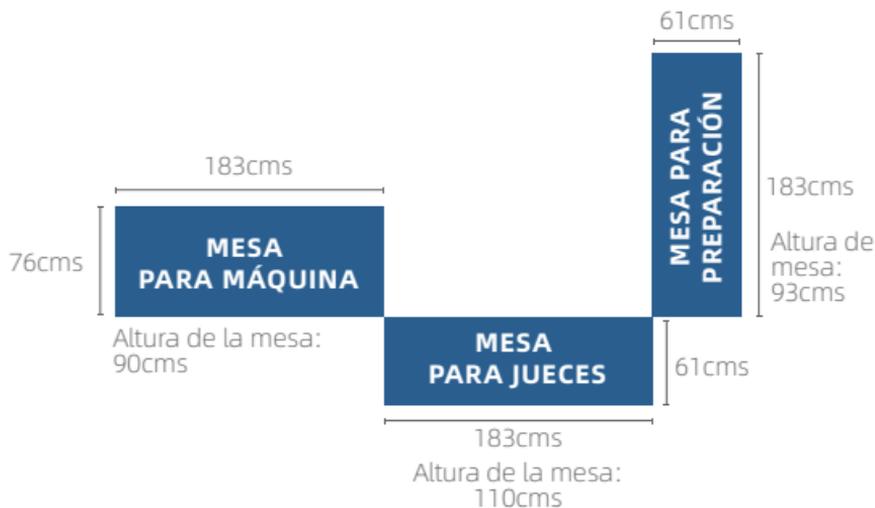
## COMPETIDOR

En este documento encontrarás los lineamientos de la competencia que podrán ser de ayuda durante tu presentación.

**Encuentra aquí el reglamento oficial**

## ESTACIÓN

La estación estará preestablecida según el reglamento de World Barista Championship. En la estación encontrarás 1 máquina, 3 mesas, 1 canasta VST en cada portafiltro y 1 molino si lo necesitas.





## INSUMOS PARA LA PREPARACIÓN

### IMPORTANTE

Cada participante deberá traer los insumos, ingredientes, accesorios y cristalería que utilizará durante su presentación.

#### 1. Agua

Se utilizará Agua Pura Salvavidas, la cual no se puede alterar o modificar durante la competencia.



#### 2. Leche

Se tendrá disponible leche marca Trebolac en caso la necesites (no es obligatoria).





## EQUIPO

### 1. Máquina

Máquina *Simonelli Aurelia Wave* que estará a una temperatura de grupo de 92 a 93 grados centígrados y en presión de lanceta a 1.2 bares.

[Link ficha técnica](#)



### 2. Molino

Molino *Simonelli MDXS* disponible por parte de los organizadores del evento. Este molino **no es obligatorio** utilizarlo y queda abierto a lo que el competidor desee utilizar.

[Link ficha técnica](#)



## MÁS INFORMACIÓN

Jackie Medinilla  
[jaquelin.amda@anacafe.org](mailto:jaquelin.amda@anacafe.org)

Te recomendamos estar al pendiente de las redes sociales de Escuela de Café y del grupo de WhatsApp donde se estarán publicando fechas y horarios relacionados con la competencia.

Organizadores:



Aliados:

