



ICED COFFEE CHALLENGE



ANTECEDENTES



Iced Coffee Challenge es una competencia que busca integrar a los jóvenes universitarios, **COFFEE LOVERS** a innovar con bebidas a base de **café, hielo e ingredientes armónicos**, que destaquen el gran sabor de nuestro **café 100% Colombiano**.

Requisitos



Estudiantes universitarios que actualmente se encuentran matriculados en alguna carrera.

Ser mayor de edad.

No estar involucrado de forma directa en algún oficio o profesión de la cadena del café; así como no estar vinculado a las empresas de la Federación Nacional de Cafeteros o del gremio cafetero. (no baristas)

DESARROLLO DE LA COMPETENCIA



Los **24 participantes** contarán con **10 minutos para** preparar y servir las bebidas.

La competencia les proveerá a los concursantes:

- ✓ Métodos de preparación (Chemex, V60, aeropress, olla cafetera y prensa francesa).
- ✓ Jarras de vertido.
- ✓ Balanza.
- ✓ Calentador de agua.
- ✓ Molino eléctrico.
- ✓ Hielo.
- ✓ Agua para preparación.
- ✓ Café Colombiano.
- ✓ 2 conexiones de 110 v.
- ✓ Bandejas para presentar las bebidas a los jueces.

La competidores deberán llevar los siguientes implementos, si así lo requieren:

- ✓ Ingredientes para la preparación de las bebidas (**máximo 5**).
- ✓ 2 elementos eléctricos (batidora, licuadora, mezclador, entre otros)
- ✓ Vasos para la presentación.
- ✓ Cucharas, mezcladores y cualquier tipo de utensilio que necesite para la preparación y decoración de las tazas que ofrecerá a los 3 jueces de la competencia.

RONDAS DE LA COMPETENCIA



1

RONDA ELIMINATORIA

En esta primera ronda se conformarán **8 grupos de 3 participantes**, en donde se eliminarán de forma directa y solo un competidor de cada grupo clasificará a la siguiente ronda.

Adicional se seleccionará el competidor que haya tenido el mejor puntaje y no haya ganado en su grupo.

2

RONDA SEMIFINAL

Esta ronda esta conformada por **3 grupos de 3 participantes** en cada uno de ellos, en donde se eliminarán de forma directa y solo un competidor de cada grupo clasifica para la ronda final.

3

RONDA FINAL

En esta última ronda se **enfrentarán los 3 participantes ganadores** de la ronda semifinal. De allí se escogerá el primer, segundo y tercer puesto.

Criterios de evaluación



SABOR: percepción sensorial agradable de la bebida en boca, donde se potencializan las notas a café.

INGREDIENTES: se evaluará la facilidad de conseguir los ingredientes empleados en la preparación, así como la practicidad de las preparaciones que previamente realice el participante en la bebida.

PRESENTACIÓN: se calificará la elección de la copa o vaso, presentación y decoración de la bebida entregada los jueces de tal manera que sea agradable a la vista.



GRACIAS