

# Concurso de Barismo Chiapas 2025

**Sede: San Cristóbal de las  
Casas**

**01 de Octubre de 2025**

“2025, Año de Rosario Castellanos Figueroa Por La Paz y la Justicia de los Pueblos de Chiapas”

## Concurso de Barismo, Chiapas 2025

### San Cristóbal de las Casas

#### Bases

##### I. Sobre los participantes:

- A. Podrán participar baristas **mayores de 18 años** que hayan nacido en el estado de Chiapas o que actualmente radiquen en el mismo.
- B. El Concurso de Barismo del Estado de Chiapas 2025 incluye 1 Categoría:
  - **Competencia de Café Espresso.**
- C. La inscripción será gratuita, limitado a **10 registros**.
- D. Un registro por persona.
- E. La forma de inscripción es a través del correo electrónico [concursobarismo@incafech.gob.mx](mailto:concursobarismo@incafech.gob.mx), y su participación será confirmada por la misma vía.
- F. El cierre de inscripciones será el 25 de septiembre a las 23:00 hrs.
- G. Habrá dos etapas: “**Ronda Eliminatoria**” y “**Ronda Final**”, la cual se desarrollará durante el **01 de octubre de 2025**.
- H. Deben conocer y entender las reglas de la competencia en la que aspiran participar y las hojas de evaluación que usan los jueces y miembros del staff, los cuales serán enviados al momento de registrarse.
- I. Los aspirantes serán responsables de cubrir gastos de participación. Tales como compra de insumos y utensilios (café para competir, tamper, distribuidor, tazas, etc.), transporte, alimentación y en su caso, hospedaje.

##### II. Fechas y sedes:

- A. **26 de septiembre:** Anuncio de horarios de participación de la Ronda Eliminatoria.  
*Se anuncian nombres con fecha y hora de competencia de cada participante en la página web del instituto y redes sociales.*
- B. Competencia: **01 de octubre** en el marco del **Día Internacional del Café**.
- C. Sede: **Histórico Café Tostador**, San Cristóbal de las Casas.

### III. Reglamento:

1. El participante deberá ser puntual para su registro el día y la hora que le corresponda participar en el evento.
2. Solo el participante y organizadores del evento pueden acceder al área de preparación.
3. El participante contará con 30 minutos para realizar su presentación (10 min para su preparación del área de trabajo, calibración y reconocimiento de la máquina, 10 minutos para la extracción de tres espressos uno para cada juez sensorial y 10 minutos para la limpieza de área y recolección del material utilizado).
4. Si el participante excede el tiempo considerado de cada una de las fases de su presentación, tendrá una amonestación con valor de - 5 (de 01 a 30 segundos) y -10 puntos (de 31-60 segundos) y será descalificado si es más de un minuto.
5. Los competidores se conducirán de forma profesional tanto dentro como fuera de la competencia, respetando su propia experiencia como la de los demás participantes.
6. Los competidores ceden los derechos de uso de las imágenes en las que aparezcan y permiten la mención de sus nombres y de su cafetería, en cualquiera de los medios que use el Instituto del Café para hacer llegar a la audiencia las actividades del concurso.

### IV. Lo que proporciona el INCAFECH a los competidores:

#### A. Para la Competencia se proporcionará:

- ✓ Máquina de Espresso
- ✓ Molino
- ✓ Bagacero
- ✓ Agua

*Los cuales permanecerán en la estación de trabajo.*

V. Los competidores:

- A. Deberán verificar la fecha y hora de su participación en la página oficial del Instituto del Café el **día 26 de septiembre de 2025**.
- B. Estar a tiempo para su participación el día y hora que le corresponda.

VI. Sobre el premio:

- 1er Lugar: \$7,500.00 (Siete Mil Quinientos Pesos 00/100 M.N.)
- 2º lugar: \$5,000.00 (Cinco Mil Pesos 00/100 M.N.)
- 3er lugar: \$2,500.00 (Dos Mil Quinientos Pesos 00/100 M.N.)

VII. Jueces:

- A. El comité organizador invitará a un grupo de 4 jueces calificados, capacitados en evaluaciones técnicas y sensoriales (1 juez observador y 3 jueces sensoriales).
- B. Los jueces serán responsables de la formal, ética y objetiva evaluación de cada uno de los aspectos a considerar en las competencias.
- C. Se les hará llegar formatos de evaluación (vía correo electrónico) a utilizar en las competencias para el previo estudio y comprensión de los mismos.

VIII. Evaluación:

**Para la Ronda Eliminatoria:**

- I. El participante preparara tres espressos, uno para cada juez sensorial calificador.
- II. Durante la preparación, el participante tendrá la libertad de expresar o comunicar a los jueces la información que considere de interés para la óptima evaluación del café que presenta, parámetros que considere oportunos para entender cómo realizaron las extracciones (dosis, tiempo de extracción, peso del espresso, etc.)

III. Se evaluarán 3 aspectos que en su suma darán 100 puntos.

- *Calidad en taza 80 puntos* (Limpieza, Dulzor, Acidez, Cuerpo, Sabor, Regusto, Balance y Congruencia de sabores entre descripción y perfil en taza) tendrán un valor equitativo de 10 puntos cada uno.
- *Evaluación física: 10 puntos*, Crema (Elástica y Persistente) tendrán un valor equitativo de 5 puntos cada uno.
- *Performance: 10 puntos* (Limpieza en barra, Originalidad, Carisma, orden de ideas, Claridad de palabra) tendrán un valor equitativo de 2 puntos cada uno.

*Los 3 participantes con la mayor puntuación serán quienes pasarán a la Ronda Final.*

#### **Para la Ronda Final:**

- I. Se repite los puntos I al III de la ronda de eliminatoria.
- II. En caso de empate se llevará a cabo una junta extraordinaria con los jueces para debatir el ganador, la decisión será unánime e inapelable.

# Concurso de Barismo Chiapas 2025

**Sede: Tuxtla Gutiérrez**

**15 de Octubre de 2025**

“2025, Año de Rosario Castellanos Figueroa Por La Paz y la Justicia de los Pueblos de Chiapas”

## Concurso de Barismo, Chiapas 2025

### Tuxtla Gutiérrez

#### Bases

##### I. Sobre los participantes:

- A. Podrán participar baristas **mayores de 18 años** que hayan nacido en el estado de Chiapas o que actualmente radiquen en el mismo.
- B. El Concurso de Barismo del Estado de Chiapas 2025 incluye 1 Categoría:
  - **Competencia de Café Espresso.**
- C. La inscripción será gratuita, limitado a **10 registros**.
- D. Un registro por persona.
- E. La forma de inscripción es a través del correo electrónico [concursobarismo@incafech.gob.mx](mailto:concursobarismo@incafech.gob.mx), y su participación será confirmada por la misma vía.
- F. El cierre de inscripciones será el 03 de octubre a las 23:00 hrs.
- G. Habrá dos etapas: “**Ronda Eliminatoria**” y “**Ronda Final**”, la cual se desarrollará durante el **15 de octubre de 2025**.
- H. Deben conocer y entender las reglas de la competencia en la que aspiran participar y las hojas de evaluación que usan los jueces y miembros del staff, los cuales serán enviados al momento de registrarse.
- I. Los aspirantes serán responsables de cubrir gastos de participación. Tales como compra de insumos y utensilios (café para competir, tamper, distribuidor, tazas, etc.), transporte, alimentación y en su caso, hospedaje.

##### II. Fechas y sedes:

- A. **10 de octubre:** Anuncio de horarios de participación de la Ronda Eliminatoria.  
*Se anuncian nombres con fecha y hora de competencia de cada participante en la página web del instituto y redes sociales.*
- B. Competencia: **15 de octubre** en el marco del **Día Internacional del Café**.
- C. Sede: Instalaciones de **Kadmiel**, Tuxtla Gutiérrez.

### III. Reglamento:

1. El participante deberá ser puntual para su registro el día y la hora que le corresponda participar en el evento.
2. Solo el participante y organizadores del evento pueden acceder al área de preparación.
3. El participante contará con 30 minutos para realizar su presentación (10 min para su preparación del área de trabajo, calibración y reconocimiento de la máquina, 10 minutos para la extracción de tres espressos uno para cada juez sensorial y 10 minutos para la limpieza de área y recolección del material utilizado).
4. Si el participante excede el tiempo considerado de cada una de las fases de su presentación, tendrá una amonestación con valor de - 5 (de 01 a 30 segundos) y -10 puntos (de 31-60 segundos) y será descalificado si es más de un minuto.
5. Los competidores se conducirán de forma profesional tanto dentro como fuera de la competencia, respetando su propia experiencia como la de los demás participantes.
6. Los competidores ceden los derechos de uso de las imágenes en las que aparezcan y permiten la mención de sus nombres y de su cafetería, en cualquiera de los medios que use el Instituto del Café para hacer llegar a la audiencia las actividades del concurso.

### IV. Lo que proporciona el INCAFECH a los competidores:

- A. Para la Competencia se proporcionará:
- ✓ Máquina de Espresso
  - ✓ Molino
  - ✓ Bagacero
  - ✓ Agua

*Los cuales permanecerán en la estación de trabajo.*

V. Los competidores:

- A. Deberán verificar la fecha y hora de su participación en la página oficial del Instituto del Café el **día 10 de octubre de 2025**.
- B. Estar a tiempo para su participación el día y hora que le corresponda.

VI. Sobre el premio:

- 1er Lugar: \$7,500.00 (Siete Mil Quinientos Pesos 00/100 M.N.)
- 2º lugar: \$5,000.00 (Cinco Mil Pesos 00/100 M.N.)
- 3er lugar: \$2,500.00 (Dos Mil Quinientos Pesos 00/100 M.N.)

VII. Jueces:

- A. El comité organizador invitará a un grupo de 4 jueces calificados, capacitados en evaluaciones técnicas y sensoriales (1 juez observador y 3 jueces sensoriales).
- B. Los jueces serán responsables de la formal, ética y objetiva evaluación de cada uno de los aspectos a considerar en las competencias.
- C. Se les hará llegar formatos de evaluación (vía correo electrónico) a utilizar en las competencias para el previo estudio y comprensión de los mismos.

VIII. Evaluación:

**Para la Ronda Eliminatoria:**

- I. El participante preparara tres espressos, uno para cada juez sensorial calificador.
- II. Durante la preparación, el participante tendrá la libertad de expresar o comunicar a los jueces la información que considere de interés para la óptima evaluación del café que presenta, parámetros que considere oportunos para entender cómo realizaron las extracciones (dosis, tiempo de extracción, peso del espresso, etc.)

III. Se evaluarán 3 aspectos que en su suma darán 100 puntos.

- *Calidad en taza 80 puntos* (Limpieza, Dulzor, Acidez, Cuerpo, Sabor, Regusto, Balance y Congruencia de sabores entre descripción y perfil en taza) tendrán un valor equitativo de 10 puntos cada uno.
- *Evaluación física: 10 puntos*, Crema (Elástica y Persistente) tendrán un valor equitativo de 5 puntos cada uno.
- *Performance: 10 puntos* (Limpieza en barra, Originalidad, Carisma, orden de ideas, Claridad de palabra) tendrán un valor equitativo de 2 puntos cada uno.

*Los 3 participantes con la mayor puntuación serán quienes pasarán a la Ronda Final.*

#### **Para la Ronda Final:**

- I. Se repite los puntos I al III de la ronda de eliminatoria.
- II. En caso de empate se llevará a cabo una junta extraordinaria con los jueces para debatir el ganador, la decisión será unánime e inapelable.