

BASES

II CAMPEONATO BARISTA DE CASTILLA Y LEÓN "PALENCIA CIUDAD DEL CAFÉ"



16 DE NOVIEMBRE

PATROCINADOR
INSTITUCIONAL:



Concejalía de Impulso Económico



Agencia de
Desarrollo Local

ORGANIZADOR:





**BASES II CAMPEONATO BARISTA
DE CASTILLA Y LEÓN
“PALENCIA CIUDAD DEL CAFÉ”**



INDICE

1.	OBJETIVO	3
2.	DESCRIPCION	3
3.	CRITERIOS DE PARTICIPACIÓN	3
3.1.	Condiciones de participación.....	3
3.2.	Solicitud de participación.....	3
3.3.	Proceso de selección previo.....	3
3.4.	Lugar y fecha de celebración.....	4
3.5.	Autorización imagen	4
3.6.	Normas	4
4.	CARACTERISTICAS Y MECANISMO DEL CAMPEONATO.....	4
4.1.	Espresso	4
4.2.	Cappuccino Latte Arte	5
5.	JURADO	9
5.1.	Jueces	9
5.3.	Servicio de los cafés requeridos	10
6.	PRESENTACIÓN DE LOS PARTICIPANTES	11
7.	SISTEMA DE PUNTUACIÓN.....	11
8.	PREMIO.....	18

	BASES II CAMPEONATO BARISTA DE CASTILLA Y LEÓN “PALENCIA CIUDAD DEL CAFÉ”	
---	--	---

1. OBJETIVO

El Campeonato Barista de Castilla y León “Palencia Ciudad del Café” busca fomentar la cultura del café en Castilla y León, visibilizando el talento barista y posicionando a Palencia como referente en formación, calidad e innovación cafetera.

2. DESCRIPCION

El evento consiste en un campeonato que elegirá al profesional que mejor prepara el café en Castilla y León.

3. CRITERIOS DE PARTICIPACIÓN

3.1. Condiciones de participación

El CAMPEONATO BARISTA DE CASTILLA Y LEÓN “PALENCIA CIUDAD DEL CAFÉ” está abierto para profesionales que se han de inscribir en representación de un establecimiento hostelero con sede física en Castilla y León. Las personas participantes deberán estar dados de alta en el régimen general o de autónomos.

3.2. Solicitud de participación.

Los baristas interesados en participar deberán rellenar el formulario de inscripción que se encuentra al final de estas bases y también disponible en www.aytopalencia.es/area/agencia-desarrollo/aula-del-cafe, www.impulsapalencia.com y en www.cetece.net. El formulario deberá enviarse a:

✉ Email : auladelcafe@cetece.org ó  Whatsapp: 637 311 010.

La fecha límite de inscripción será el **25 de octubre de 2026**.

Las solicitudes recibidas serán atendidas en riguroso orden de inscripción. Hay un máximo de 10 plazas, una plaza por cada provincia de CyL y dos para Palencia (Capital y Provincia). En caso de recibir más inscripciones que plazas disponibles, se realizará un proceso de selección previo.

3.3. Proceso de selección previo

En caso de recibirse más de una inscripción por provincia, la organización se pondrá en contacto con los candidatos y les solicitará el envío de un vídeo para la selección del representante.

En dicho vídeo, el barista deberá preparar un café Espresso y un Cappuccino con Latte Art, cumpliendo las siguientes especificaciones:

- Formatos y características del vídeo: en el vídeo se incluirá la demostración del participante elaborando un café Espresso y un Cappuccino Latte Arte. Incluirá una pequeña presentación personal. La duración será de un máximo de 10 minutos (entre presentación y elaboración de los cafés).
- Formato: grabar con teléfono móvil con pantalla en horizontal
- Donde enviarlo: por  Whatsapp al 637 311 010.

	BASES II CAMPEONATO BARISTA DE CASTILLA Y LEÓN “PALENCIA CIUDAD DEL CAFÉ”	
---	--	---

3.4. Lugar y fecha de celebración

El CAMPEONATO BARISTA de CASTILLA Y LEÓN “PALENCIA CIUDAD DEL CAFÉ”, se llevará a cabo el lunes 16 de noviembre a las 10:00 horas en el Aula del Café. Se desarrollará en horario de mañana en el edificio Efides, situado en la calle República Dominicana s/n., Palencia.

3.5. Autorización imagen

La aceptación de las bases implica la autorización para el tratamiento de su imagen en prensa, internet, páginas web así como fotografía y vídeo.

3.6. Normas

Los participantes serán responsables de leer y comprender las normas del campeonato. Cualquier duda al respecto deberá consultarse a la organización previamente (auladelcafe@cetece.org). La información completa del campeonato (bases, formulario de inscripción, hoja de evaluación) está disponible en la web, www.aytopalencia.es/area/agencia-desarrollo/aula-del-cafe y en www.cetece.net y www.impulsapalencia.com

4. CARACTERÍSTICAS Y MECANISMO DEL CAMPEONATO

Cada uno de los participantes deberá realizar dos tipos de elaboraciones, que serán evaluados posteriormente por los miembros del jurado, de las siguientes categorías:

- Espresso
- Cappuccino Latte Arte

Los participantes primero servirán el café Espresso y después el Cappuccino Latte Arte. Deberán preparar un total de 6 bebidas (5 de Espresso y 1 Cappuccino Latte Arte). Las dos categorías de café se servirán consecutivamente.

Durante todo el campeonato existirá la figura del “*Coordinador del Campeonato*” que se encargará de asistir a los participantes durante el concurso y velar porque el trabajo de los jueces se desarrolle de acuerdo con las normas establecidas. Resolverá cualquier incidencia que surja y en última instancia garantizará la imparcialidad y transparencia del evento.

La elaboración de los cafés deberá realizarse de acuerdo con las normas descritas a continuación:

4.1. Espresso

En esta categoría cada uno de los participantes tiene que preparar 5 tazas de un mismo tipo de café Espresso para que puedan ser valorados posteriormente por cada juez sensorial.

4.1.1. Definición de un café Espresso

- Un espresso es una bebida preparada con café molido, de 25 a 35 ml incluyendo crema, obtenida de un lado de un portafiltro doble en una extracción continua, pudiendo ser preparado con diferentes cantidades de café.

4.1.2. Normas preparación café Espresso

- ☐ Todos los participantes utilizarán el mismo tipo de café en grano que será proporcionado por la organización del campeonato. Los participantes conocerán el tipo de café que van a utilizar al inicio del campeonato.
- ☐ Los participantes podrán preparar cuantas bebidas consideren durante el campeonato durante el tiempo que disponen, pero sólo serán evaluadas los servidos a los jueces.
- ☐ El café no podrá contener ningún aditivo, saborizante, colorante, perfume, sustancias aromáticas, líquidos ni polvos, etc., cuando sea extraído como bebida.
- ☐ El Espresso debe ser extraído a una temperatura aproximada de 86-96°C.
- ☐ La presión de la máquina para hacer un Espresso debe ser de aproximadamente 8.5 a 9.5 atmósferas.
- ☐ La crema del Espresso debe estar presente cuando se sirva al jurado sin interrupción en la cobertura.
- ☐ No se penalizará por los tiempos de extracción de todos los Espressos.
- ☐ Se puede pesar tanto el café de todas las extracciones como el peso en taza.
- ☐ Los Espressos deberán ser servidos en los recipientes que proporciona la organización.
- ☐ Los Espressos deberán servirse a los 5 jueces sensoriales.
- ☐ Ninguna otra cosa, además de café y agua, podrá ser colocada en los portafiltros, de otra forma el Espresso recibirá una evaluación de cero puntos.

4.2. Cappuccino Latte Arte

En esta categoría cada uno de los participantes preparará una única taza que posteriormente presentará al jurado para su evaluación. El jurado valorará la figura/dibujo que se diseñe en la superficie del café así como la crema del mismo.

4.2.1. Definición Cappuccino Latte Arte

Esta modalidad tiene como base el Espresso descrito anteriormente al que se le añade leche emulsionada servida con la técnica del “Latte Art”, creando un diseño artístico sobre el café en forma de figura.

	BASES II CAMPEONATO BARISTA DE CASTILLA Y LEÓN “PALENCIA CIUDAD DEL CAFÉ”	
---	--	---

4.2.2. Normas de preparación del Cappuccino Latte Arte

- ☐ El Cappuccino deberá prepararse con un shot sencillo de Espresso, leche texturizada y crema con una profundidad de un centímetro (evaluada verticalmente).
- ☐ El Cappuccino deberá corresponder al tamaño de la taza (una taza de 180 ml deberá contener una taza de 180 ml), como es el caso que se proporciona desde la Organización.
- ☐ La expresión de Latte Arte, podrá tener la forma que el participante desee.
- ☐ Hay que preparar un sólo Cappuccino Latte Arte cuyo diseño será evaluado por los jueces.
- ☐ No podrán utilizarse ingredientes o añadidos diferentes al café y la leche.
- ☐ Ninguna otra cosa además de café y agua podrá ser colocada en los portafiltros, de otra forma el cappuccino se elaborará con leche entera de vaca aportada por la organización.

4.3. Descripción del área de competencia. Preparación de las zonas de trabajo

El espacio donde se desarrolla el campeonato es el **AULA DEL CAFÉ** que dispone de dos estaciones en las que se dispone de dos cafeteras espresso (1 cafetera por cada estación). Hay un área designada para competición, otra zona para los jueces y otra zona para el público asistente.

Cada participante es responsable de la colocación y posterior limpieza de su zona de trabajo. Todos los elementos que se utilicen deberán estar a la vista.

4.4. Tiempo

Los participantes dispondrán de un tiempo TOTAL de 25 minutos, repartido como se indica a continuación:

Tiempo de preparación:

Cada participante tiene 10 minutos para preparar todo lo que necesite. Una vez que el participante comunique que tiene todo preparado y está listo, la persona de la organización responsable de controlar el tiempo de preparación iniciará su cronometro. No se permitirá al competidor exceder los 10 minutos de tiempo de preparación.

Tiempo campeonato:

Cada competidor contará con un total de 15 minutos de tiempo para la elaboración del Espresso (5 tazas) y el Cappuccino Latte Arte (1 taza). El tiempo de competición se detendrá cuando el competidor diga TIEMPO (si es antes de los 15 minutos de que se dispone).

Los participantes podrán detener su tiempo una vez que su último café sea presentado a los jueces, o el participante podrá elegir regresar a la estación para limpiar antes de dar por terminada su participación. Una vez que el participante detenga el tiempo, el coordinador del campeonato detendrá el cronómetro. El encargado de llevar el tiempo dará aviso al competidor cuando llegue a los 10, 5, 3 y un minuto y un aviso final cuando le resten 30 segundos.

	BASES II CAMPEONATO BARISTA DE CASTILLA Y LEÓN “PALENCIA CIUDAD DEL CAFÉ”	
---	--	---

Penalización por exceso de tiempo

Se permitirá a los participantes continuar su presentación hasta que hayan terminado, aun cuando hayan excedido sus 15 minutos. Si se exceden serán penalizados con 10 puntos sobre el total. Cualquier competidor que exceda los 17 minutos será descalificado.

Nota: No se permitirá ningún tipo de instrucción o aleccionamiento por el público durante el tiempo de preparación o de presentación, bajo pena de descalificación.

4.5. Normas previas al campeonato

Los participantes deberán presentarse en el aula del café a las 9:30 h. Se mantendrá una reunión previa con cada participante antes del inicio de su participación, procediéndose en ese momento al sorteo del orden de intervención y la estación a utilizar.

El Coordinador del Campeonato ayudará a los participantes a preparar la estación a utilizar.

Solamente el participante, organización y jueces podrán estar en la zona de participación del campeonato durante el tiempo de preparación y presentación. El público asistente se situará en la zona específica delimitada.

4.6. Maquinaria, utensilios e ingredientes

Para llevar a cabo las dos categorías de café el participante contará con los siguientes elementos aportados por la organización:

- Mesa para máquina
- Mesa de trabajo
- Mesas de jueces
- 1 Máquina de café espresso: La máquina estará debidamente parametrizada en cuanto a presión y temperatura. La máquina de café espresso tendrá una configuración técnica fija para la presión de la bomba (entre 8,5 y 9,5 bar) y temperatura de 86-96°C sin que pueda ser alterada por los participantes
- Molino automático
- Portafiltro doble
- Portafiltro simple
- Tamper
- Jarras
- Tazas y platos
- Café en grano
- Leche entera

	BASES II CAMPEONATO BARISTA DE CASTILLA Y LEÓN “PALENCIA CIUDAD DEL CAFÉ”	
---	--	---

- Cucharas
- Enseres para la limpieza.
- Cubo para café de desperdicio/basura

NOTA: los espressos deben hacerse en tandas de dos aprovechando el portafiltro doble de la máquina espresso.

4.7. Utensilios adicionales que podrán traer los participantes

Los participantes podrán traer lo siguiente:

- ☐ Distribuidor/ nivelador de café para el prensado de la pastilla.
- ☐ Tamper manual.
- ☐ Agitador giratorio de espresso.
- ☐ Jarras.
- ☐ Cualquier utensilio requerido.
- ☐ Servilletas.
- ☐ Vasos de agua
- ☐ Agua
- ☐ Toallas de bar.
- ☐ Enseres para limpieza (cepillo de mostrador, cepillo de molino, etc.)
- ☐ Bandeja (para servir las bebidas a los jueces).
- ☐ Todos los accesorios (para los jueces en la mesa de presentación).

4.8. Situaciones de penalización y descalificación

- No se podrá verter o colocar ningún líquido o ingrediente sobre la máquina de espresso.
- Los competidores no podrán cambiar, ajustar o reemplazar, ningún elemento, ajuste o componente de la máquina de espresso.
- Podrán parametrizar y ajustar el molino para llevar a cabo las elaboraciones de café y obtener el mayor rendimiento posible.
- No se podrá utilizar piezas eléctricas de equipos ni eléctricos adicionales durante la presentación.

4.9. Aspectos técnicos

- Un competidor podrá levantar su mano y decir: “NECESITO TIEMPO”. Si durante su preparación o presentación, el participante siente que hay un problema técnico con el equipo proporcionado por la organización: la máquina de espresso (por ej., pérdida de presión del vaporizador, mal funcionamiento del sistema de control, falta de agua o de drenaje).
- Si el problema técnico no puede ser resuelto, una persona de la organización decidirá si el competidor deberá esperar para continuar su presentación o si deberá iniciar de nuevo en otra ocasión.
- Si los enseres de la mesa de presentación no han sido retirados en un tiempo razonable por los voluntarios, será a discreción del Coordinador del Campeonato acreditar al participante por el tiempo de demora que el error haya ocasionado.
- Si un participante olvida cualquier utensilio durante su tiempo de preparación podrá ir a buscarlo; sin embargo, su tiempo de preparación no será detenido.
- Si un participante olvida cualquier equipo o accesorio durante su tiempo de presentación deberá informar al Coordinador del Campeonato que ha olvidado un artículo y podrá ir a buscarlo. El tiempo no será detenido. Nada podrá ser entregado al participante por el público, bajo pena de descalificación.

4.10. Limpieza

- La organización apoyará a cada participante en la limpieza de la estación de trabajo una vez haya terminado su tiempo de competición.

5. JURADO

5.1. Jueces

La evaluación de los participantes estará a cargo de los jueces designados para tal efecto, que se encargarán de valorar y calificar las bebidas de los participantes. Hay un total de 7 jueces, 5 sensoriales y 2 técnicos.

JUEZ TÉCNICO: se encarga de evaluar la habilidad técnica del barista en la preparación de los cafés, así como la limpieza, el orden y la eficiencia de su estación de trabajo con el fin de garantizar que el barista sigue los protocolos establecidos.

JUEZ SENSORIAL: es el encargado de evaluar la calidad sensorial de las bebidas de café centrándose en aspectos como el aroma, cuerpo, amargor etc. y en el caso del Cappuccino Latte Arte la crema y el diseño y dificultad de la figura.

	BASES II CAMPEONATO BARISTA DE CASTILLA Y LEÓN “PALENCIA CIUDAD DEL CAFÉ”	
---	--	---

TIPO DE JUEZ	REPRESENTACIÓN
Juez sensorial	Representante del Ayuntamiento de Palencia
	Representante de SEDA Ofi Company
	Representante de PROSOL Solubles S.A.
	Responsable de Análisis Sensorial del CETECE
	Creador de contenido
Juez técnico	Formador especialista café
	Experto gastronómico-café (periodista/profesional hostelería)

5.2. Presentación de las bebidas

- Cada participante deberá servir un total de cinco bebidas, cuatro Espressos que presentará a cada uno de los miembros del jurado más un único Cappuccino Latte Arte, para la evaluación conjunta.
- El orden de las bebidas a servir será en primer lugar los Espressos y seguidamente, en segundo lugar, la bebida Cappuccino Latte Arte.
- Los jueces sensoriales podrán iniciar su evaluación tan pronto como su bebida les sea servida. Mientras los jueces valoran los Espressos el participante podrá ir preparando el Cappuccino Latte Arte.

5.3. Servicio de los cafés requeridos

- Todos los cafés deberán presentarse en la mesa de presentación de jueces. En el caso de Espresso, cada uno se situará en el sitio de cada uno de los 5 jueces y en el caso del Cappuccino Latte Arte, se situará en el centro de la mesa donde se sitúan los jueces.
- Una vez que los cafés hayan sido evaluados por los jueces, el personal de la organización retirará las tazas de la mesa de los jueces. Es después, cuando el participante podrá retirar cualquier posible utensilio que haya llevado a mayores.
- Una vez terminada la presentación los participantes no podrán dirigirse a los jueces. Los jueces no tendrán en consideración ninguna conversación o explicación después del tiempo de presentación.

6. PRESENTACIÓN DE LOS PARTICIPANTES

- Antes de dar comienzo el campeonato como tal, un presentador se hará cargo de presentar el campeonato. Después se encargará de nombrar a cada participante, cada uno de los cuales deberá presentarse a sí mismo.
- Después de la entrega de diplomas y trofeos, los competidores tendrán la oportunidad de revisar sus calificaciones con los jueces. No se permitirá a los competidores quedarse con las hojas de evaluación originales.

7. SISTEMA DE PUNTUACIÓN

- Los responsables de asignar la puntuación a los competidores son exclusivamente los jueces. De ese modo, la suma de puntuación total será la suma de las valoraciones de ambas elaboraciones. Los jueces velarán por la confidencialidad del resultado hasta el final.
- La puntuación total del participante será calculada al sumar el total de los parámetros de evaluación técnicas y de evaluación sensorial, después se descontarán las penalizaciones por tiempo.
- En caso de empate, el ganador será quien haya obtenido mayor puntuación en la modalidad de Espresso. Si también hubiese un empate en ese apartado, el desempate lo daría la mayor puntuación en Cappuccino Latte Arte. Si los competidores empatados tienen la misma puntuación sensorial en Espresso y cappuccino, ganará el que designe el voto del representante del Ayuntamiento de Palencia.

	BASES II CAMPEONATO BARISTA DE CASTILLA Y LEÓN “PALENCIA CIUDAD DEL CAFÉ”	
---	--	---

EVALUACIÓN TÉCNICA-ET

I. VALORACIONES PREVIAS GENERALES-JUEZ TÉCNICO

Antes de empezar la participación (AE)

	Descripción	Escala de 0 a 2 puntos	Comentarios
Limpieza general área	Observar el entorno y limpiar si es necesario		
Limpieza del molino	Comprobar la limpieza y eliminar los restos de café		
Limpieza lanza vapor	Comprobar la limpieza y pasar el paño para eliminar cualquier resto		
Paños: limpieza y ubicación	Comprobar los paños de limpieza para las diferentes partes		
Limpieza general máquina	Observar la limpieza de la máquina y limpiar si es necesario		
Tazas correctas cappuccino	Comprobar el tipo y la colocación de las tazas		
Total_{ETA} (max. 12 puntos)			

	BASES II CAMPEONATO BARISTA DE CASTILLA Y LEÓN “PALENCIA CIUDAD DEL CAFÉ”	
---	--	---

II. EVALUACIÓN TÉCNICA ESPRESSO (ETE)

	Descripción	Escala de 0 a 2 puntos	Comentarios
Filtro limpio antes de llenar	Secar el porta antes de poner el café molido		
Uso támara correcto	Nivelar el café con el támara y compactar libremente pero uniforme		
Filtro limpio parte superior	Limpiar las aletas y parte superior del portafiltros		
Purga antes de extracción	Sacar agua con botón cafetera antes de colocar el portafiltros en el grupo.		
Pulsa antes colocación tazas	Pulsa botón manual y baja tazas inmediatamente		
Caída homogénea y constante	Tiempo de caída del café 20-30 s		
Tiempo de extracción café espresso (25+/- 5)	Seca, ni mojada ni encharcada		
Pastilla correcta	Limpiar las aletas y parte superior del portafiltros		
Uso de paños correctos	Utilizar paños distintos		
Total_{ETE} (max. 18 puntos)			

TOTAL_{ETA} + TOTAL_{ETE} (max. 30 puntos)	
---	--

III. EVALUACIÓN TÉCNICA CAPUCHINO LATTE ARTE (ETCAL)

	Descripción	Escala de 0 a 2 puntos	Comentarios
Limpieza lanza vapor	Antes y después de su uso es necesario limpiar la lanza		
Temperatura leche entre 60-70°C	Temperatura óptima para hacer la crema		
Residual de leche max. 100 ml	Control del desperdicio		
Uso de paños correctos	Uso de paños distintos		
Manejo técnico del barista	Visión general de la presencia del barista y uso de equipos/utensilios		
TOTAL ETCAL <i>(max. 10 puntos)</i>			

EVALUACIÓN SENSORIAL ESPRESSO (ESE)

	Descripción	Escala ⁽³⁾ De 1 a 10 puntos
Color crema (De 1 a 10 puntos)	Observa el color de la crema que se esté entre tonos avellanados y acaramelado, uniforme y brillante sin manchas oscuras ni manchas ⁽¹⁾	
Densidad crema (De 1 a 10 puntos)	Observar que la crema ocupe la totalidad del diámetro de la taza (si hay algún espacio, puntuación =0). Para valorar la crema inclinar la taza hacia los lados y observar que la crema no rompa en ningún punto. Tiene que tener un grosor de 2-3 mm de espesor, consistente, persistente y de burbuja muy pequeña	
Olor intensidad (De 1 a 5 puntos)	Frutal, floral, torrefactos, chocolates, gomas, madera, etc.	
Cuerpo (De 1 a 10 puntos)	Densidad del café en boca, sensación de untuosidad	
Balance (Acido/Amargo) (De 1 a 10 puntos)	Valoración general del café: relación entre aroma, acidez cuerpo y complejidad de sabores ⁽²⁾	
Postgusto-Aroma (De 1 a 5 puntos)	Sensación en boca después de degustar el café: ha de ser complejo y de larga persistencia	
Evaluación del barista (De 1 a 10 puntos)	Profesionalidad, dedicación, pasión	
TOTAL_{ESE} <i>(max. 60 puntos)</i>		

TOTAL_{ETAE} + TOTAL_{ETE} + TOTAL_{ESE} <i>(max. 90 puntos)</i>	
---	--

(1)



(2)



(3)

Puntuación	Explicación	Puntuación	Explicación
1	Mal	6	Bien bajo
2	Regular bajo	7	Bien medio
3	Regular medio	8	Bien alto
4	Regular alto	9	Muy bien
5	Correcto	10	Excelente

	BASES II CAMPEONATO BARISTA DE CASTILLA Y LEÓN “PALENCIA CIUDAD DEL CAFÉ”	
---	--	---

VALORACIÓN SENSORIAL CAPPUCCINO LATTE ARTE

Variable	Descripción	Escala ⁽³⁾ De 1 a 10 puntos
Valoración dibujo Latte Arte	Visualizar el dibujo y su perfección. Complejidad. La simetría, la definición y el contraste ⁽¹⁾	
Crema, burbuja, elasticidad	La crema debe ser elástica y brillante con burbujas muy pequeñas o inexistentes.	
TOTAL_{SCAL} (max. 20 puntos)		

Ejemplos de dibujo y puntuación



Figura	Nivel	Aspectos principales a valorar
Corazón	Básico	Simetría, centrado, definición y textura de la leche
Tulipa	Medio	Capas definidas, regularidad y control del vertido
Roseta	Avanzado	Número y uniformidad de ondas, simetría, control del movimiento
Cisne	Muy avanzado	Precisión, composición, definición de cuello, alas y cuerpo

	BASES II CAMPEONATO BARISTA DE CASTILLA Y LEÓN “PALENCIA CIUDAD DEL CAFÉ”	
---	--	---

BEBIDA DE CAFÉ ESPRESSO

TOTAL_{ETAE} + TOTAL_{ETE} + TOTAL_{ESE} (max. 90 puntos)	
--	--

BEBIDA DE CAFÉ CAPPUCCINO LATTE ARTE

TOTAL_{ETCAL} + TOTAL_{ESE} (max. 30 puntos)	
---	--

TOTAL ABSOLUTO (max. 120)	
--------------------------------------	--

8. PREMIO

A los 3 participantes con mejores puntuaciones del CAMPEONATO BARISTA DE CASTILLA Y LEÓN PALENCIA “CIUDAD DEL CAFÉ” se le hará entrega de los siguientes premios que reconocen a los profesionales/establecimientos hostelero que mejor prepara el café en Castilla y León:

	PREMIOS
GANADOR	Trofeo y 600 €
2º PREMIO	Diploma y 300 €
3º PREMIO	Diploma y 150 €

Además, se harán entrega de un diploma a todos los participantes.

NOTA: *La Organización se reserva el derecho de modificar las presentes Bases cuando concurren circunstancias que así lo justifiquen, comprometiéndose a comunicar oportunamente cualquier modificación a los participantes a través de a través de los canales oficiales habilitados al efecto.*

 PA LEN CIA AYUNTAMIENTO	ANEXO I: FICHA DE INSCRIPCIÓN CAMPEONATO BARISTA DE CASTILLA Y LEÓN “PALENCIA CIUDAD DEL CAFÉ”	 cetece CENTRO TECNOLÓGICO
--	---	---

II CAMPEONATO BARISTA DE CASTILLA Y LEÓN

“PALENCIA CIUDAD DEL CAFÉ”

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL PARTICIPANTE	
NOMBRE Y APELLIDOS:	
DNI:	
TELÉFONO:	E-MAIL:
DATOS ESTABLECIMIENTO HOSTELERO AL QUE REPRESENTA	
RAZÓN SOCIAL:	
NOMBRE COMERCIAL:	
DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO:	
TELÉFONO:	E-MAIL:

Remitir la ficha de inscripción por correo electrónico: [1](#)

En, a.....de.....de 2026

Fdo:D/Dña.....

☒ *Al inscribirme en este campeonato, autorizo a CETECE, en calidad de responsable del tratamiento, a recopilar, gestionar y utilizar mis datos personales e imágenes con la finalidad de la organización, promoción y difusión del evento, garantizando en todo momento el cumplimiento de la Ley Orgánica 3/2018 de Protección de Datos Personales y Garantía de los Derechos Digitales.*

