



TÉRMINOS DE REFERENCIA

CAMPEONATO DE CAFÉS FILTRADOS

Filtrando Café, Cosechando Paz Nariño 2025

Fechas del evento: 16, 17 y 18 de octubre de 2025.

1. Presentación

El campeonato de cafés filtrados “Filtrando café, cosechando paz” es una iniciativa conjunta de la Asociación Especializada en Cafés de Colombia (ASECC), Gobernación de Nariño, Banexport y Café 18. Este evento tiene como propósito promover la cultura cafetera en el país, reconocer el talento barista nacional e internacional, y contribuir al desarrollo rural mediante actividades de alto impacto en la región de Nariño.

2. Derechos de Propiedad Intelectual

Toda la propiedad intelectual relacionada al campeonato de cafés filtrados “**Filtrando café, cosechando paz**”, incluidas estas reglas, formatos de competencia, son propiedad de **GOBERNACION DE NARIÑO, Fundación Juanambu, ASECC, Banexport y/o Café 18**. Ninguna parte de este documento puede utilizarse o reproducirse sin la autorización de **GOBERNACION DE NARIÑO, Fundación Juanambu y/o ASECC y/o Banexport y/o Café 18**.

3. Inscripción

La inscripción exitosa a la competencia será confirmada a través del formulario de google en el siguiente enlace: <https://forms.gle/h2soR7hBTepWS6qJ8>, solo se habilitarán 81 cupos con fecha límite de inscripción 10 de octubre del 2025 o hasta que los cupos se hayan agotado (lo que ocurra primero). Esta competencia es abierta a nacionales y extranjeros con documento de identidad válido en Colombia

- Competencia para mayores de 18 años.
- Los cupos NO tienen ningún costo, ni será cobrado por alguno de los miembros autorizados.
- Las premiaciones serán dadas, por los entes gubernamentales y privados que actúen en beneficio del desarrollo rural y a la prosperidad del sector cafetero colombiano.



✉ lamejortaza@narino.gov.co
☎ 7 332133 ext. 1802
🌐 narino.gov.co/lamejortaza



4. Lugar y contexto del evento

La competencia será realizada en el municipio de San Juan de Pasto, lugar Hotel Morasurco (<https://maps.app.goo.gl/nPyzd5sn7oAiPM4i6>), en el marco del evento Nariño Cultivando café cosechando paz LA MEJOR TAZA 2025, a realizarse entre los días 16, 17 y 18 de **octubre** de 2025.

5. Formato del evento

La dinámica de la competencia consiste en rondas eliminatorias en las que tres competidores prepararán café simultáneamente.

Por medio de un sorteo con dados, se elegirá el café a utilizar y el método de preparación.

Cada ronda contempla:

- 3 minutos de sorteo con los dados
- 8 minutos de competencia
- 5 minutos de evaluación por parte del jurado

La evaluación será ciega, basada únicamente en la calidad sensorial del café.

En una cuenta sincronizada, los jueces seleccionarán simultáneamente su taza favorita.

El ganador de cada ronda avanza a la siguiente etapa.

6. Especificaciones y restricciones

Los competidores no deberán presentarse con ningún elemento para preparación. Únicamente se permitirá en tarima los elementos puestos por la organización.

Los elementos disponibles serán:

- 3 aeropress
- 3 origami Air M
- 3 V60 acrílico transparente
- 3 Server 600ml
- 3 grameras
- 3 teteras con control de temperatura
- 3 molinos
- 3 prensas francesas 350ml
- 8 vasos dosificadores
- 3 cucharas de catación
- Dispensador de agua potable, caliente y al clima

7. Normas de elaboración

- Los únicos ingredientes permitidos son café molido y agua.
- Si se ha designado un café oficial, es el único permitido para su uso.



✉ lamejortaza@narino.gov.co

☎ 7 332133 ext. 1802

🌐 narino.gov.co/lamejortaza



- Máximo: 20 gramos de café molido por preparación.
- Mínimo: 150 gramos de bebida final para evaluación.

8. Café de competencia

En cada ronda se entregará un sobre con 25 gr de café en grano del café que haya sido sorteado por los dados. En él se encontrará información básica del café como Variedad, Origen, Proceso y Fecha de Tueste.

9. Evaluación

- Evaluación por cata ciega sin puntuación escrita.
- Los jueces decidirán individualmente, sin deliberar en grupo.
- En caso de empate, el juez principal tomará la decisión definitiva, la cual será inapelable.

10. Tiempos de preparación

Antes de la competencia:

- Se permite ubicar equipos, conectar dispositivos eléctricos y precalentar agua.

No se permite:

- Purgar filtros, precalentar utensilios ni colocar café en el molino antes del inicio del tiempo de competencia.

Durante los 8 minutos de competencia:

- Molido del café, preparación, extracción, y vertido total en la taza de evaluación.

11. Cronograma

Día 1: 16 de octubre de 2025 – Rondas Eliminatorias

- Inicio: 8:00 a.m.
- Participantes: 81 inscritos, divididos en 27 rondas de 3 personas.
- Clasifica un participante por ronda.
- Receso: 13:00 – 14:00.
- Finalización estimada: 17:40
- Se seleccionan los 27 clasificados.

Día 2: 17 de octubre de 2025 – Cuartos y Semifinal.

- Inicio: Por Confirmar de acuerdo a tarima.
- Cuartos: 27 Clasificados, divididos en 9 rondas de 3 personas.



✉ lamejortaza@narino.gov.co

☎ 7 332133 ext. 1802

🌐 narino.gov.co/lamejortaza



- Semifinales: 9 semifinalistas divididos en 3 rondas de 3 personas.
- Clasifica un participante por ronda.
- Receso: Por Confirmar de acuerdo a tarima.
- Finalización estimada: Por Confirmar de acuerdo a tarima.
- Se seleccionan los 9 semifinalistas.
- Se seleccionan los 3 finalistas.

Día 3: 18 de octubre de 2025 – Final

- Inicio: Por Confirmar de acuerdo a tarima
- Final: 3 finalistas en una única ronda de 3 participantes
- Finalización estimada: Por Confirmar de acuerdo a tarima
- Se selecciona el orden de los 3 ganadores

12. Premiación

- Primer lugar: \$3.000.000 COP + trofeo + Cupo asegurado al Campeonato Nacional de Cafés filtrados 2026.
- Segundo lugar: \$2.000.000 COP + trofeo
- Tercer lugar: \$1.000.000 COP + trofeo

13. Información

- e-mail: mejortazanarino2025@narino.gov.co - web: <https://narino.gov.co/lamejortaza/>
- JAIME ANDRES ALVEAR BOLANOS
Secretaria de Agricultura y Desarrollo rural
Cel 3117474228 e mail: jaime.alvear@narino.gov.co

¡Participa con tu mejor filtrado, trae tu talento a la mesa y déjate inspirar por el sabor de la paz! Nariño Cultivando café, cosechando paz. La mejor taza 2025.

FIN DEL DOCUMENTO