

# COLD BREW MASTERS BY 3TEMP

**BASES LEGALES – LUNES 16/02/2026 – 15:00 a 18:00**

---

## 1. CONDICIONES GENERALES

Estas bases legales establecen todas las normas del campeonato. Al inscribirse, el competidor acepta íntegramente este reglamento. La organización no aceptará reclamos basados en desconocimiento o interpretación personal.

El campeonato es estrictamente individual.

Queda prohibido recibir ayuda externa antes, durante o después del tiempo de competición mientras el competidor esté en la tarima. Esto incluye, sin limitarse a:

- Coaches
- Amigos
- Miembros del público
- Personal no autorizado

Nadie puede ayudar al competidor a:

- Preparar su estación
- Montar o calibrar equipo
- Limpiar
- Dar instrucciones desde fuera (gritos, señas, tiempo, recetas, advertencias)

Violaciones a esta norma podrán resultar en descalificación inmediata, sin posibilidad de apelación.

Conductas antideportivas, engaños, faltas de respeto, trampas o comportamientos que atenten contra la integridad del campeonato o de otros competidores serán sancionados según criterio exclusivo de la organización.

Este campeonato tiene como propósito crear comunidad, compartir, aprender y disfrutar, por lo que se espera un comportamiento profesional en todo momento.

La organización tiene autoridad absoluta para:

- Seleccionar a los competidores finales entre los inscritos
- Crear listas de espera
- Elegir y asignar jueces
- Reorganizar horarios, rondas, orden de participación o estaciones si fuese necesario
- Cancelar, ajustar o modificar elementos del campeonato por motivos operativos o logísticos

Los competidores deben permanecer atentos a su horario, al altavoz del speaker y a los cambios del cronograma.

La organización no buscará, llamará ni hará excepciones por competidores ausentes. El competidor que no esté presente pierde automáticamente su turno.

---

## **2. LA COMPETICIÓN**

El 3TEMP Cold Brew Master consiste en la elaboración de un único cold brew utilizando la tecnología de la máquina 3TEMP, siguiendo los estándares establecidos.

Los jueces evaluarán:

- Dulzor
- Acidez
- Sabor
- Cuerpo
- Balance
- Técnica
- Limpieza
- Consistencia

- Impresión total

Los tres competidores con mejor puntuación serán premiados.

---

## 2.1. INGREDIENTES OFICIALES

Los competidores deben usar exclusivamente:

- Café en grano **Supracafé** (proporcionado por la organización)
- Agua oficial del campeonato
- Máquina **3TEMP**
- Molino **Crem**

La trazabilidad completa del café será entregada y explicada durante el briefing.

No se permite traer ni usar:

- Hielo
- Esferas frías
- Agua adicional
- Aditivos de ningún tipo
- Ingredientes externos
- Sistemas de enfriamiento o preenfriado
- Recipientes o elementos ajenos a la estación oficial

El cold brew deberá servirse tal cual salga de la máquina.

---

## 2.2. DEFINICIÓN DE COLD BREW

Para este campeonato, un cold brew es una bebida:

- Extraída a temperatura fría únicamente usando 3TEMP
- Sin adición de hielo
- Sin manipulación posterior
- Sin modificación de temperatura
- Sin uso de filtros, accesorios o procesos externos
- Servida directamente a la taza oficial

La máquina 3TEMP puede producir hasta 2.5 L en menos de 25 minutos, lo cual permite al competidor diseñar su receta dentro de las capacidades del equipo.

---

## 3. PROCEDIMIENTO DE COMPETICIÓN

Habrà dos estaciones idénticas funcionando en paralelo, de modo que dos competidores avancen simultáneamente, pero cada uno tendrá su propio tiempo individual, sin interferencias en evaluación.

---

### 3.1. TIEMPOS

Cada competidor dispondrá de:

- 30 minutos totales para calibrar y preparar su cold brew
- 1 único intento
- 3 minutos finales de limpieza obligatoria

El tiempo inicia cuando el competidor dice en voz clara: **“TIEMPO”**.

---

## 3.2. PREVIO A LA COMPETICIÓN

Los competidores deberán estar presentes 30 minutos antes de su turno.

El staff preparará:

- Máquina 3TEMP lista
- Molino Crem limpio y vacío
- Agua oficial
- Café en grano Supracafé
- Estación ordenada

Los jueces no resolverán dudas durante la competición, pero sí podrán atender preguntas una vez finalizada la ronda del competidor.

Toda instrucción operativa se comunicará exclusivamente a través de:

- La coordinadora del campeonato
- El speaker oficial

---

## 3.3. DURANTE LA COMPETICIÓN

El competidor deberá:

- Usar únicamente los ingredientes oficiales
- Moler solo en el molino Crem
- Servir la bebida en la taza oficial del campeonato
- No realizar presentación hablada
- No traer ni usar ingredientes no autorizados
- No utilizar hielo ni mecanismos de enfriamiento

**Equipamiento permitido por el competidor:**

- Báscula
- Cuchara

Nada más.

**Material facilitado por la organización disponible para todos:**

- Básculas
  - Cucharas
  - Accesorios básicos de estación
- 

## **3.4. PROBLEMAS TÉCNICOS**

Si ocurre un fallo técnico real, el competidor deberá:

- Levantar la mano
- Esperar al staff

El tiempo se pausará.

El Juez Principal decidirá si:

- Se otorga tiempo adicional
- Se reprograma la ronda
- O se continúa sin cambios (si no hay fallo)

---

## 3.5. LIMPIEZA

El competidor contará con 3 minutos para dejar la estación:

- Limpia
- Ordenada
- Molino purgado
- Sin residuos visibles

El asistente verificará la calidad de limpieza. De ser insuficiente, el competidor deberá completarla.

Todo el café, agua o insumos sobrantes deben quedar debajo de la estación o devolverse al staff.

No se permite llevarse producto.

---

## 4. JUECES

El panel estará compuesto por:

- Tres jueces
- Un Juez Principal

Los jueces no interactuarán con competidores durante la competición, pero podrán resolver preguntas una vez finalizada la actuación del competidor.

Los jueces evaluarán el cold brew directamente desde la mesa de jueces observando al competidor y recibiendo la bebida cuando este la entregue.

Toda comunicación durante la competición se realiza exclusivamente con:

- Coordinadora
- Speaker

---

## 5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

### 5.1 Sensorial

- Dulzor
- Acidez
- Sabor
- Balance
- Cuerpo

### 5.2 Técnica

- Limpieza
- Organización
- Uso adecuado del equipo
- Coherencia de receta

### 5.3 Impresión total

- Profesionalismo
- Calidad global de la bebida

---

## 6. INFORMACIÓN ADICIONAL

### Ubicación

Pabellón 14 – IFEMA Madrid

Lunes 16 de febrero de 2026

Zona de competiciones de Coffee Fest Madrid



**Material que proporciona la organización:**

- Máquina 3TEMP
- Molino Crem
- Café Supracafé
- Agua oficial
- Tazas oficiales
- Básculas
- Cucharas
- Paños y bayetas

**Material permitido al competidor:**

- Báscula
- Cuchara

**Prohibiciones:**

- Logos o marcas no patrocinadoras
- Utensilios propios no autorizados
- Ingredientes externos
- Enfriadores o hielo
- Servir en plato o con cuchara
- Ayuda externa
- Llevarse insumos

---

## 7. QUEJAS Y PROTESTAS

Las quejas deberán presentarse al Director del Concurso.

Se decidirá si la situación:

- Se resuelve en el momento
- O se gestiona mediante un informe escrito posterior

La decisión conjunta del Director del Concurso y el Juez Principal será definitiva.

### **Cambios de horario o rondas:**

Los horarios y rondas pueden cambiar en cualquier momento por razones operativas.

Es responsabilidad del competidor estar en la zona de competición y atento a los avisos del speaker.

La organización no buscará ni contactará competidores ausentes.

---

## 8. COMPETIDORES

Cualquier persona puede inscribirse. Aun así, la organización se reserva el derecho de elegir a los competidores finales.

Los seleccionados deberán confirmar asistencia en el plazo indicado.

No hacerlo implicará pérdida de la plaza, que podrá asignarse a lista de espera.

---

## 9. CONDUCTA Y RESPONSABILIDAD

- Está prohibido recibir ayuda externa en cualquier momento del duelo.
- Los competidores deben estar atentos a los horarios: la organización no buscará a los participantes.
- Quien no esté presente en su hora será descalificado.
- No se permite mostrar marcas no autorizadas.

- No se permite modificar la estación sin permiso.
  - Todo café, leche o material sobrante debe quedar en la estación o devolverse a la organización.
  - Los jueces no responderán preguntas durante la competición.
- 

## 10. ESPACIO DE PREPARACIÓN

Zona exclusiva para:

- Competidores
- Personal de la organización

Los competidores podrán guardar equipo allí.

---

## 11. DERECHOS DE IMAGEN

Los concursantes ceden sus derechos de imagen a la organización para uso promocional en redes y medios.

---

## 12. PREMIOS

**Primer puesto:**

300€ + regalos patrocinadores

**Segundo puesto:**

150€ + regalos patrocinadores

**Tercer puesto:**

50€ + regalos patrocinadores

## ENTREGA DE PREMIOS Y GESTIÓN DE PAGOS

Los premios económicos serán gestionados y abonados directamente por **Neodrinks**, empresa organizadora del festival y responsable final de los pagos.

Los competidores ganadores deberán proporcionar a la organización, el mismo día del campeonato, los siguientes datos obligatorios:

- Nombre completo
- Número de teléfono
- Correo electrónico
- Usuario de Instagram

Estos datos serán usados exclusivamente para la coordinación y entrega del premio económico y de los regalos de patrocinadores.

### **Plazo de pago:**

Los premios económicos pueden tardar entre 15 y 45 días naturales en ser abonados, dependiendo de los procesos administrativos de Neodrinks. En caso de retraso, el competidor deberá comunicarse únicamente con la organización de Neodrinks siguiendo las instrucciones recibidas tras la competición.

La organización del campeonato y el equipo de jueces no gestionan pagos ni reclamaciones económicas; su función se limita a la ejecución y validación del campeonato.