



Open[®] deCata

Protocolo

1. Organización del campeonato

El Campeonato Open de Cata by Mare Terra Coffee es una actividad organizada y desarrollada por Mare Terra Coffee.

1.1 Derechos

Toda la propiedad intelectual asociada al Campeonato Open de Cata by Mare Terra Coffee, incluyendo estas Reglas y Regulaciones Oficiales y el formato de la competencia, es propiedad exclusiva de Mare Terra Coffee.

1.2 Condiciones de Participación

1.2.1 Calificación a través del campeonato clasificatorio Pre Open de Cata

El Open de Cata by Mare Terra Coffee es una competencia abierta a los campeones calificados de los campeonatos clasificatorios Pre Open de Cata, celebrados bajo el control de Mare Terra Coffee, junto con sus partners autorizados.

1.2.2 Número de participantes

El número de participantes en el Pre Open de Cata podrá ser de 12, 24, 36, 48 o 60 (múltiplos de 12). El número total de participantes determinará la estructura final del campeonato y el número de ganadores que se clasificarán para el Open de Cata by Mare Terra Coffee. El número de ganadores clasificados a través del Pre Open de Cata será determinado por el organizador de cada prueba clasificatoria, pero no podrá superar los tres ganadores por cada prueba clasificatoria.

1.2.3 Invitación especial

Los organizadores del Open de Cata by Mare Terra Coffee se reservan el derecho de enviar invitaciones especiales a participantes que no hayan pasado por el campeonato clasificatorio, pero que hayan demostrado una notable experiencia en la cata de café o que sean catadores campeones reconocidos internacionalmente.

1.2.4 Requisitos de edad

Los competidores deberán tener al menos 18 años de edad al momento de participar en cualquier competencia oficial.

1.2.5 Nacionalidad

El Pre Open de Cata es un campeonato abierto en el que puede participar cualquier catador, independientemente de su nacionalidad y lugar de residencia, siempre que se cumplan las condiciones

y plazos de inscripción indicados por el organizador.

1.2.6 Participación en más de una competición preliminar

El Pre Open de Cata es un campeonato abierto en el que pueden participar catadores de cualquier nacionalidad o país de residencia, siempre y cuando cumplan con las condiciones y plazos de inscripción indicados por el organizador.

1.2.7 Gastos

Los organizadores acreditados del Pre Open de Cata deberán cubrir la cuota de inscripción, así como los gastos razonables de viaje y alojamiento de sus campeones, al menos un día antes del inicio y durante todo el periodo de la competencia del Open de Cata by Mare Terra. Cualquier gasto adicional no mencionado será responsabilidad exclusiva del competidor.

1.2.8 Cumplimiento del reglamento y normas

El Open de Cata by Mare Terra Coffee utilizará este Reglamento a lo largo de toda la temporada de competición. En caso de que un competidor infrinja alguna de estas reglas, podrá ser descalificado de la competencia, a menos que se indiquen medidas o consecuencias específicas en las reglas. Si un organizador infringe alguna de estas regulaciones, el competidor podrá apelar siguiendo el procedimiento establecido en las secciones de Apelaciones en Competición (punto 4 del protocolo)

1.3 Conflictos de intereses

Mare Terra Coffee solicita que cualquier posible conflicto de intereses en el Open de Cata by Mare Terra Coffee y el Pre Open de Cata sea declarado antes del inicio del campeonato y de la participación de los competidores u organizadores en el mismo. La no declaración de un conflicto de intereses puede resultar en la descalificación. Para aclaraciones sobre conflictos de intereses o consultas adicionales, por favor diríjase a opendecata@mareterracoffee.com

Si un conflicto de intereses entre competidores y/o organizadores del campeonato Pre Open de Cata no puede resolverse antes del inicio del evento, se denegará la inscripción del competidor. En este caso, se ofrecerá al competidor una plaza en otro Pre Open de Cata en otro país o, si está justificado y aprobado, la posibilidad de participar directamente en el Open de Cata by Mare Terra en Barcelona. Cada situación será evaluada de forma individual.

1.4.Inscripción

1.4.1 Formulario de inscripción del participante

Los competidores deben completar el formulario de inscripción en línea del Open de Cata by Mare Terra Coffee al menos 4 semanas antes de la competición. Los campeones clasificados aprobados recibirán un correo electrónico de confirmación aproximadamente una semana después de haber recibido toda la documentación de inscripción requerida y el pago correspondiente de la cuota de inscripción.

1.4.2 Inscripción tardía de competidores

Los campeones de las pruebas clasificatorias que compitan menos de 4 semanas antes del Open de Cata by Mare Terra Coffee deberán enviar todos los detalles de su inscripción a más tardar 1 semana antes del evento. La no presentación de la inscripción dentro del plazo estipulado podrá resultar en la denegación de la participación del competidor.

1.4.3 Preguntas de los concursantes

Todos los competidores son personalmente responsables de leer y comprender el Reglamento vigente del Open de Cata by Mare Terra Coffee. Se aconseja a los participantes que planteen cualquier duda o pregunta antes de llegar al Open de Cata by Mare Terra Coffee. Si un competidor no tiene claro el significado de alguna norma o reglamento, deberá solicitar aclaraciones con el organizador antes del campeonato, escribiendo a opendecata@mareterracoffee.com. Los competidores también tendrán la

oportunidad de hacer preguntas durante la reunión oficial de competidores, que se llevará a cabo antes del inicio de la competición.

1.4.4 Sorteo y cronometraje de las actuaciones

Los competidores y el campeón del Open de Cata by Mare Terra Coffee son considerados representantes destacados de la competición y modelos a seguir en la industria del café de especialidad. Por lo tanto, deben cumplir con las siguientes condiciones:

1.4.5 Condiciones de participación

A. Permitir que Mare Terra Coffee y sus representantes utilicen el nombre, la imagen y otros datos obtenidos del participante en cualquier formato y sin cargo alguno, para fines comerciales, incluidos los de promoción y marketing.

B. Leer y cumplir con el Código de Conducta del Participante (*) **1**.

2. Competiciones

A. Pruebas del concurso

Memoria Sensorial de 6 lotes de café:

1. La prueba constará de dos fases: Cata Libre y Cata a Ciegas.
 - Cata Libre: En esta fase, los participantes deberán probar todos los cafés y describirlos detalladamente. Se valorará la capacidad de los participantes para identificar y memorizar los distintos perfiles sensoriales de los cafés.
 - Cata a Ciegas: Durante esta fase, los participantes deberán reconocer los cafés probados en la fase anterior y asignar cada taza al lote correspondiente, basándose en las características sensoriales memorizadas.

Triangulación de 6 grupos de 3 tazas:

1. Se presentarán grupos de 3 tazas, en los cuales dos serán iguales y una será diferente.
 - El objetivo de la prueba es identificar cuál de las tres tazas contiene el café diferente, utilizando los sentidos del gusto y del olfato.

B. Uniformidad del café:

1. El café utilizado para ambas pruebas (Memoria Sensorial y Triangulación) será el mismo para todos los catadores, asegurando la equidad en las condiciones de la prueba.

C. Requisitos del café:

1. El café debe ser tostado como máximo 21 días antes de la fecha del concurso.
2. El tueste debe ser medio, con un grado de tueste entre 60 y 70 en la escala Agtron, asegurando un punto de tueste consistente para todos los lotes.
3. El molido de los granos debe ser uniforme para todos los lotes, utilizando el mismo grado de molienda para garantizar la consistencia en la preparación.

D. Preparación del café:

1. El café será preparado en una cafetera de filtro estándar de entre 2,0 y 2,5 litros.
2. Temperatura de infusión: La infusión debe realizarse entre 92°C y 96°C.
3. Ciclo de preparación: El ciclo de preparación debe durar entre 4 y 8 minutos, asegurando que el café se sirva a una temperatura entre 75°C y 80°C, y se depositará en un termo adecuado para mantener su temperatura.
4. El agua utilizada debe ser de buena calidad, preferentemente agua filtrada o purificada. Si se utiliza agua del grifo, esta debe cumplir los siguientes requisitos:
 - Dureza: entre 50 y 150 ppm.
 - pH: entre 6,0 y 7,5.
 - El agua debe estar libre de impurezas perceptibles.
5. Nota: El agua utilizada debe ser la misma para todos los participantes para garantizar la equidad.

E. Tazas para la Triangulación y Memoria Sensorial:

1. Las tazas utilizadas para ambas pruebas deben tener un volumen de entre 125 y 250 ml.
2. Para la Triangulación: El volumen de café en cada taza debe ser de entre 75 y 100 ml.
3. Para la Memoria Sensorial:
 - En ambas fases de la Cata (Libre y Ciega), se recomienda no utilizar más de 100 ml por taza para evitar el desperdicio y garantizar una cantidad adecuada de café para la evaluación sensorial.
 - Los participantes no deben servir más de 100 ml de cada uno de los 6 tipos de café en la fase de Cata Libre, para asegurar un consumo racional y eficiente durante la fase de familiarización.

F. Presentación de las tazas:

1. En la fase de Triangulación y en la fase de Memoria Sensorial, se colocarán 6 juegos de tazas (o 6 tazas para cada participante).
2. Aunque los juegos de tazas deben ser los mismos para todos los participantes, el orden de las tazas no debe ser el mismo para cada competidor, de modo que se eviten posibles sesgos en la prueba.

G. Estaciones de Competencia

1. Las estaciones (mesas) para los competidores deben montarse siguiendo las siguientes especificaciones:
 - Largo: 1,8 metros
 - Ancho: 0,6 metros
 - Alto: 1,0 metro
2. Las mesas deben estar organizadas de manera que los competidores tengan suficiente espacio para colocar sus tazas y utensilios de manera ordenada.

H. Cronometraje y Finalización de la Ronda

1. El cronometrador indicará el momento exacto en que los participantes pueden comenzar a degustar los cafés. Todos los competidores del mismo grupo deberán comenzar al mismo tiempo.
2. La ronda finalizará cuando se cumpla cualquiera de las siguientes condiciones:
 - Todos los participantes se hayan alejado de la mesa y hayan señalado su finalización levantando la mano y diciendo «tiempo».
 - O bien, después de 6 minutos, lo que ocurra primero.
3. Es crucial que todos los participantes respeten los tiempos establecidos para asegurar que la competencia se desarrolle de manera eficiente.

I. Preparación de la Mesa

1. Triangulación:
 - Antes de comenzar la prueba de Triangulación, cada participante podrá dejar sobre la mesa únicamente:
 - Agua potable para beber.
 - Una cuchara para la cata.
 - El vaso para escupir debe estar en manos del participante en todo momento.
 - Habrá un cubo debajo de la mesa para que los participantes puedan verter el contenido de su vaso para escupir, si así lo desean.
2. Memoria Sensorial:
 - Antes de comenzar la prueba de Memoria Sensorial, cada participante podrá dejar sobre la mesa únicamente:
 - Agua potable para beber.
 - Una cuchara.
 - Un cuaderno para tomar notas durante la Cata Libre.
 - El vaso para escupir debe estar en manos del participante.
 - Al igual que en la Triangulación, habrá un cubo debajo de la mesa para que los participantes puedan verter el contenido de su vaso para escupir si lo necesitan.
3. Estas normas aseguran que la mesa se mantenga ordenada y que los competidores cuenten con las herramientas necesarias para realizar las pruebas de manera efectiva.

M. Ganador de la Memoria Sensorial:

El ganador de la prueba de Memoria Sensorial será el participante que acumule el mayor número de puntos por tazas correctamente identificadas.

- Puntuación: Por cada taza correctamente identificada, el participante recibirá 1 punto. Si no identifica el lote correctamente, pero acierta con el país de origen, recibirá 0,5 puntos.

Empate en Memoria Sensorial:

En caso de empate (es decir, dos o más participantes tienen la misma cantidad de puntos), el ganador será el competidor que haya completado la prueba en el menor tiempo.

Cálculo del Ganador General:

Se sumarán las puntuaciones obtenidas por los participantes en ambas fases de la competencia: Memoria Sensorial y Triangulación.

Asimismo, se tomará en cuenta el tiempo total de actuación en ambas fases (Memoria Sensorial y Triangulación).

Decisión Final:

El ganador será el participante con la mayor suma de puntos. Si el puntaje total es el mismo para dos o más participantes, el tiempo de actuación se utilizará como criterio de desempate, favoreciendo al competidor que haya completado la competencia más rápidamente.

Si el empate persiste, es decir, si los participantes tienen la misma puntuación total y el mismo tiempo, se dará preferencia al participante con la mejor puntuación en la fase de Memoria Sensorial.

N. Prohibición de acceder al área de preparación del café

En ningún momento se permitirá que un concursante se acerque al área de preparación del café. Cualquier participante que infrinja esta norma podrá ser descalificado a discreción de los organizadores del evento.

O. Suministros personales de los concursantes

Los concursantes deberán traer su propia cuchara para degustar el café. Además, se permite que los competidores traigan su propio recipiente de agua y/o escupidera (un solo recipiente de cada tipo, con capacidad máxima de 1 litro).

El organizador también puede proporcionar estos suministros a través de un patrocinador.

P. Aprobación de escupideras y recipientes con logotipos

Si los competidores traen escupideras o recipientes de agua con logotipos, estos deberán ser aprobados previamente por el organizador antes del inicio de la competición.

3.Procedimiento de la competición

A. Espacio de Competición

El lugar de la competición contará con 4 mesas numeradas para la competición: Mesa 1, Mesa 2, Mesa 3 y Mesa 4.

B. Estructura de la Competición

La competición se llevará a cabo en 3 rondas:

1. Primera ronda: Participación de todos los competidores.
2. Semifinal: Clasificación de los 12 mejores competidores.
3. Final: Clasificación de los 8 mejores competidores.

C. Prueba Clasificatoria Pre Open de Cata

La prueba clasificatoria Pre Open de Cata, con un mínimo de 12 participantes, podrá celebrarse en un solo día con un formato de semifinales que incluirán las pruebas de Triangulación y Memoria Sensorial.

D. Duración de las Eliminatorias

- Las eliminatorias del Pre Open de Cata con 12 o 24 competidores podrán celebrarse en un solo día.
- Las competencias con 36 o más competidores deberán celebrarse en un plazo de 2 o 3 días para garantizar el adecuado desarrollo de las pruebas.

3.1 Memoria Sensorial (fase de clasificación).

3.1.1 Cata Libre.

A. Descripción del ejercicio

La Cata Libre es el primer ejercicio del campeonato. Todos los participantes tendrán la oportunidad de degustar 6 lotes diferentes de café, provenientes de 3 países de origen, con 2 lotes de cada país. Los cafés se prepararán mediante el método filtro (goteo). Cada termo de café estará acompañado de información sobre el café, que incluirá: País de origen, Productor, Variedad y Proceso.

B. Organización de los grupos

Los participantes se dividirán en grupos de 12 personas. Por ejemplo, con un total de 48 participantes, se formarán 4 grupos. Cada grupo tendrá acceso a su propio café recién preparado para la Cata Libre, garantizando que todos los participantes trabajen con la misma extracción y temperatura. Para tanto, la misma extracción de café se usará tanto en la Cata Libre como en la Cata a Ciegas. Además, a todos los participantes se les proporcionará el material necesario para tomar notas, las cuales podrán utilizar durante el campeonato.

C. Tiempo y objetivos de la Cata Libre

Los participantes de cada grupo tendrán 15 minutos para realizar la Cata Libre. Durante este tiempo, deberán degustar cada uno de los 6 lotes de café, describir sus características sensoriales únicas y memorizar estos perfiles con el objetivo de poder reconocerlos en la fase de Cata a Ciegas. Este ejercicio tiene como objetivo evaluar la capacidad de los participantes para comprender y recordar las características sensoriales de los cafés.

D. Organización del espacio y trabajo en grupo

Cada participante debe preparar su propia área en una de las 4 mesas del escenario. También se permitirá que los concursantes se desplacen libremente entre los termos, de modo que puedan degustar los cafés en el orden que deseen. Los participantes pueden trabajar de manera independiente o intercambiar ideas entre sí, pero siempre deben hacerlo en silencio y sin interrumpir a los demás.

E. Inicio y control del tiempo

Los participantes solo podrán comenzar a servir el café cuando el cronometrador dé la señal de inicio. El cronometrador informará a los participantes cuando haya transcurrido 5 y 10 minutos de la prueba y les indicará cuando quede 1 minuto para el final del ejercicio. Una vez agotado el tiempo de la Cata Libre, los participantes deberán abandonar el área de la prueba y prepararse para la Cata a Ciegas.

3.1.2 Cata a ciegas (fase de clasificación).

A. Inicio de la competición

Los competidores que hayan completado la Cata Libre comenzarán la competición de Cata a Ciegas. La secuencia de los participantes será determinada por los resultados del sorteo, organizándose en grupos de 4 personas por ronda.

B. Organización de la prueba

Delante de cada competidor habrá 6 tazas de café y 6 zonas marcadas detrás de la línea. En 6 minutos, los competidores deberán catar cada uno de los cafés y mover la taza a la zona correspondiente según su reconocimiento.

C. Reglas de movimiento de las tazas

Una vez que una taza haya cruzado la línea y se haya colocado en la zona correspondiente, el competidor no podrá moverla. Si un competidor mueve una taza después de haberla colocado en su zona, será descalificado.

D. Proceso de evaluación

El Maestro de Ceremonia ordenará a los competidores que levanten las tazas que hayan elegido. Las marcas en la parte inferior de las tazas serán comparadas con las zonas correspondientes. El presentador informará los resultados y el número de puntos obtenidos por cada competidor. El número total de puntos y el tiempo de actuación se registrarán en la hoja de puntuación.

E. Turno de los grupos

Una vez que los 12 concursantes del primer grupo hayan completado su actuación, se procederá con la Cata Libre y a Ciegas del siguiente grupo, manteniendo el orden de las rondas según el sorteo.

F. Ceremonia final y anuncio de los semifinalistas

Una vez que todos los competidores hayan completado su actuación, se llevará a cabo una ceremonia de cierre en la que se anunciarán los 12 semifinalistas y se rendirá homenaje a todos los participantes. Es obligatorio que todos los competidores estén presentes en esta ceremonia.

3.2 Memoria sensorial (Semifinal).

3.2.1 Cata Libre (Semifinal)

A. Cata de cafés: Durante la semifinal, los participantes degustarán 6 diferentes lotes de café provenientes de 2 países de origen, con 3 lotes de cada país preparados por el método de filtro. Cada termo de café estará acompañado de información sobre el café, que incluirá país de origen, productor, variedad y proceso.

B. Condiciones y protocolo: Las condiciones y el protocolo de la Cata Libre en la semifinal seguirán siendo idénticas a las de la fase de clasificación, asegurando que los participantes tengan las mismas condiciones para demostrar sus habilidades de cata.

3.2.2 Cata a Ciegas (Semifinal)

A. Secuencia de rondas: Tras la Cata Libre, los semifinalistas comenzarán la Cata a Ciegas. Se organizarán en rondas de 4 personas, con la secuencia basada en los resultados obtenidos en la eliminatoria anterior: los competidores con los peores resultados comenzarán primero, mientras que los mejores competidores participarán en el último grupo de la ronda.

B. Condiciones y protocolo: Las condiciones y el protocolo de la Cata a Ciegas seguirán siendo idénticos a los de la ronda de clasificación, manteniendo la consistencia y el nivel de evaluación.

C. Resultados: Al finalizar las actuaciones de los 12 competidores en la ronda semifinal, se anunciarán los resultados y los participantes se prepararán para la fase de Triangulación.

3.3 Triangulación (semifinal).

A. Descripción de la prueba: La Triangulación es el segundo ejercicio del campeonato y pone a prueba la capacidad de los competidores para identificar diferencias sutiles en las características sensoriales del café. Este ejercicio es similar al formato del campeonato de cata tradicional, con la diferencia de que los participantes tendrán 6 minutos para evaluar 6 grupos de triangulaciones.

Cada triangulación consiste en 3 tazas: dos de ellas contienen el mismo café y una contiene un café diferente. Durante los 6 minutos, los competidores deberán identificar la taza diferente y moverla a la zona detrás de la línea. El participante debe probar al menos 2 de las 3 tazas de cada uno de los 6 grupos para identificar la taza diferente.

B. Reglas de la prueba: Una vez que una taza haya cruzado la línea y se haya colocado en la zona asignada, no podrá ser movida. Si un competidor mueve una taza después de haberla colocado, será

descalificado. El cronómetro se detiene cuando el competidor envía una señal clara de haber terminado. El time-keeper informará al competidor de los tiempos restantes a medida que se acerca el final (3 minutos, 2 minutos, 1 minuto, 30 segundos) y proporcionará el tiempo restante a solicitud del competidor.

C. Puntuación: Por cada taza correctamente identificada, el competidor recibirá 1 punto. Si dos o más competidores obtienen el mismo número de puntos, el competidor que haya terminado en menos tiempo ocupará la posición más alta.

D. Secuencia de rondas: Los semifinalistas continuarán compitiendo en rondas de 4 personas, siguiendo el mismo orden de participación que en la etapa anterior.

3.4 Cálculo de la puntuación total de las semifinales

A. Puntuación total: Se sumarán las puntuaciones obtenidas por los participantes en las fases de Memoria Sensorial y Triangulación. Además, se tomarán en cuenta los tiempos de actuación en ambas fases. El competidor con la mayor suma de puntos será el ganador de la semifinal. En caso de empate, el competidor que haya completado las pruebas en el menor tiempo ocupará la posición más alta. Si persiste el empate en puntuación y tiempo, se dará preferencia al competidor con mejor puntuación en la Memoria Sensorial.

B. Ceremonia de anuncio de finalistas: Una vez que todos los concursantes hayan completado sus actuaciones, se celebrará una ceremonia en la que se anunciarán los 8 finalistas.

3.5 Final

La final se celebrará el mismo día que la semifinal y constará de una sola prueba: Memoria Sensorial.

3.5.1 Cata Libre (Final)

A. Café de origen: En la final, los participantes degustarán 6 lotes diferentes de café provenientes de un solo país de origen, preparados mediante el método de filtro. Cada termo de café estará acompañado de información detallada sobre el café, que incluirá país de origen, productor, variedad y proceso.

B. Condiciones y protocolo: Las condiciones y el protocolo de la Cata Libre en la final serán los mismos que en la fase de clasificación y en las semifinales, asegurando la consistencia en la ejecución de la prueba.

3.5.2 Cata a Ciegas (final)

A. Secuencia de rondas: Tras la Cata Libre, los finalistas comenzarán la Cata a Ciegas. Se realizarán en grupos de 4 personas según el orden establecido en los resultados de las semifinales: los finalistas clasificados en las posiciones 8, 7, 6 y 5 competirán primero, y los finalistas clasificados en las posiciones 4, 3, 2 y 1 completarán la última ronda.

B. Condiciones y protocolo: Las condiciones y el protocolo de la Cata a Ciegas en la final serán idénticas a los de las eliminatorias y las semifinales, con una diferencia clave: en la final, todos los cafés provendrán del mismo país de origen, por lo que solo se podrá obtener 1 punto por cada taza correctamente identificada.

C. Puntuación y criterios de desempate: El ganador de la final será el competidor con el total de puntos más alto. En caso de que dos o más concursantes tengan la misma puntuación, se tomará en cuenta el tiempo de actuación: el competidor que haya completado la prueba en el menor tiempo será el ganador. Si el empate persiste tanto en puntuación como en tiempo, se dará preferencia al competidor que haya obtenido la mejor puntuación en la semifinal.

3.6 Antes del inicio de la competición

Todos los competidores deben situarse al menos a 1 metro de distancia de la mesa de competición y no deben acercarse a ella hasta que haya comenzado su tiempo de actuación. Esto asegura que no haya interferencias o preparación indebida antes de comenzar la prueba.

3.7 Inicio de la competición

El Maestro de Ceremonias preguntará a los competidores si están listos para comenzar. El cronometrador iniciará el cronómetro en el momento en que el Maestro de Ceremonias dé la orden de salida.

Es responsabilidad del competidor llevar la cuenta del tiempo transcurrido durante los 6 minutos de competición, aunque puede pedir que se le avise en cualquier momento. El cronometrador avisará al competidor cuando queden 3 minutos, 2 minutos, 1 minuto y 30 segundos antes de que finalice el tiempo de competición. El competidor puede solicitar al cronometrador que no haga anuncios sobre el tiempo para no distraerse, pero debe informar al cronometrador con antelación si así lo desea.

3.8 Fin del tiempo de competición

El tiempo de competición se detendrá cuando un competidor levante la mano y diga "¡Tiempo!". El competidor debe dar una señal clara y audible tanto al cronometrador como al juez principal para indicar que ha finalizado.

El tiempo máximo para completar la prueba es de 6 minutos.

4. Apelaciones

4.1 Apelación

Si un participante no está de acuerdo con una decisión tomada durante la competición, puede presentar una apelación por escrito al Comité de Competición de Mare Terra Coffee. La decisión del comité será definitiva y no estará sujeta a revisión adicional.

Requisitos para la Apelación

La carta de apelación debe contener los siguientes elementos esenciales:

1. Nombre del apelante
2. Fecha de la apelación
3. Declaración clara y concisa de la queja o motivo de la apelación
4. Referencias a la fecha y hora del incidente, si es relevante
5. Comentarios y solución propuesta por el apelante
6. Parte o partes implicadas en el incidente
7. Información de contacto (correo electrónico y número de teléfono)

Las apelaciones que no incluyan toda esta información serán desestimadas y no serán consideradas.

Proceso de Presentación de la Apelación

Las apelaciones deben ser enviadas por correo electrónico a opendecata@mareterracoffee.com dentro de un plazo máximo de 24 horas a partir del incidente que se está apelando.

Una vez recibida la apelación, el Comité de Competición la revisará y tomará una decisión final.

4.2 Consideración de la apelación

El Comité de Competición del Open de Cata by Mare Terra Coffee considerará todas las reclamaciones o apelaciones presentadas por escrito e intentará responder a las mismas en el menor tiempo posible.

Es importante tener en cuenta que la decisión final sobre la apelación o reclamación se tomará dentro de los 14 días siguientes a la recepción de la misma.

Una vez tomada la decisión, el Comité de Competición se pondrá en contacto con el apelante por correo electrónico para informarle de la resolución final.

5. Pre Open de Cata

A. Organización del Campeonato Clasificatorio Pre Open de Cata

El Campeonato Clasificatorio Pre Open de Cata está organizado y dirigido por una organización/grupo de empresas/asociación, en colaboración y bajo la supervisión directa de Mare Terra Coffee.

B. Modificaciones en las Reglas de la Competición

Los organizadores del Pre Open de Cata se reservan el derecho de modificar las siguientes áreas dentro de la organización de la competición:

1. Cumplimiento de las leyes/reglamentos locales:
Las Autoridades de Competición pueden ajustar las reglas locales según sea necesario para cumplir con las leyes y/o regulaciones locales. Cualquier cambio propuesto deberá ser enviado a opendecata@mareterracoffee.com para su aprobación previa antes de la competición.
2. Procedimiento de la competición/Etapas:
Los organizadores tienen la facultad de modificar el número de etapas dentro del campeonato. Esto puede incluir cambios en el número de rondas y el número de competidores en cada ronda. Por ejemplo, si hay 12 competidores, el organizador podría decidir eliminar la ronda clasificatoria y llevar a cabo el campeonato utilizando el protocolo de semifinales.

(*) 1. Código de Conducta del Participante de Open de Cata by Mare Terra Coffee

1. Cumplimiento del Código de Conducta

Todos los participantes en el Open de Cata by Mare Terra Coffee, así como en cualquier competición Pre-Open de Cata, deberán familiarizarse con y adherirse a este Código de Conducta, el cual está disponible para su descarga en la página web de Mare Terra Coffee: [\[insertar enlace\]](#).

2. Responsabilidad en la Imagen del Evento

Todos los participantes son responsables del impacto que su comportamiento tiene en la imagen de la competición. Recordemos que organizadores, partners, patrocinadores, participantes y espectadores debemos colaborar para crear una imagen positiva, abierta y del más alto nivel profesional de este evento.

3. Comportamiento Honesto y Positivo

Mare Terra Coffee espera que todos los competidores mantengan una actitud honesta, positiva, amistosa y abierta hacia sus compañeros competidores, dentro y fuera de la competencia.

4. Respeto a la Diversidad y Opiniones

Se espera que todos los participantes respeten los derechos de los demás, sus opiniones, así como sus diferencias personales y culturales, promoviendo un ambiente inclusivo y respetuoso.

5. Cumplimiento de Leyes y Reglamentos Locales

Los competidores deben cumplir con todas las leyes y reglamentos aplicables en el país y lugar donde se celebre el concurso, respetando asimismo la cultura anfitriona.

6. Representación Responsable de la Comunidad de Catadores

El competidor es un representante clave de la comunidad de catadores de cafés especiales. Se espera que cada competidor se comporte de manera respetuosa, discreta y constructiva, incluso en situaciones difíciles o conflictivas. Mare Terra Coffee alienta a todos los participantes a actuar con integridad, dignidad y respeto hacia el Campeonato, sus organizadores, patrocinadores y público.

7. Resolución de Protestas y Reclamaciones

Las protestas y reclamaciones deberán ser gestionadas conforme a lo establecido en el Reglamento del Campeonato.

8. Fomento de la Participación en Redes Sociales

Se alienta a los concursantes a:

- Publicar activamente sobre su participación, compartir material fotográfico y de vídeo en redes sociales y blogs.
- Compartir información sobre las características y novedades del campeonato, así como las clasificaciones oficiales.
- Etiquetar en sus publicaciones los canales oficiales de redes sociales de los organizadores y partners del Open de Cata by Mare Terra.
- Publicar material relacionado con la competición de manera que fomente el juego limpio, la amistad, el respeto y el buen gusto, en línea con las cláusulas de este código.

9. Apelaciones y Comentarios Públicos

Las apelaciones sobre la competencia no deben ser discutidas públicamente hasta que se haya emitido una decisión final. De no cumplirse esta norma, la apelación quedará invalidada.

