



Reglas y Regulaciones de la Competencia

24 abril 2026

Versión actualizada con nuevas reglas oficiales

[Reglas y Regulaciones de la Competencia](#)

- [1. Formato del evento](#)
- [2. Especificaciones y restricciones del método de preparación](#)
- [3. Uso de filtros y directrices](#)
- [4. Accesorios y herramientas de preparación](#)
- [5. Regulaciones de preparación](#)
- [6. Regulaciones del agua](#)
- [7. Proceso de evaluación](#)
- [8. Preparación previa a la competencia](#)
- [9. Tiempo de montaje](#)
- [10. Tiempo de competencia](#)
- [11. Elegibilidad para competencias regionales y nacionales](#)
- [12. Elegibilidad para la final mundial](#)
- [13. Si ningún ganador puede viajar](#)
- [14. Conflicto de interés](#)
- [15. Procedimiento para reclamos y disputas](#)

Reglas y Regulaciones de la Competencia

1. Formato del evento

- a. La competencia es un torneo eliminatorio de múltiples rondas.
 - b. En cada ronda, dos o más competidores prepararán café simultáneamente utilizando una AeroPress.
 - c. Los competidores disponen de cinco (5) minutos para completar todo el proceso de preparación, extracción y presentación de su café.
 - d. Una vez preparada la bebida, los cafés deberán presentarse en recipientes idénticos ante un panel de jueces.
 - e. Los jueces realizarán una evaluación a ciegas basada en el sabor de cada café, emitiendo una valoración privada para determinar cuál es la mejor preparación.
 - f. A la cuenta sincronizada de tres, los jueces señalarán simultáneamente su café preferido.
- h. En competencias con veintisiete (27) participantes, el formato podrá organizarse de la siguiente manera: en la ronda 1 se disputarán nueve (9) contiendas; los ganadores de esas nueve contiendas avanzarán a la semifinal; en la semifinal se definirán tres (3) clasificados a la ronda final; posteriormente se realizará una ronda revancha entre los (6) competidores eliminados en semifinal y la posición de competencia será por orden de las salidas de cada ronda y no por sorteo ; y, una vez concluida esa instancia, los tres (3) finalistas se enfrentarán entre sí para definir el 1.º, 2.º y 3.º lugar. La organización deberá comunicar previamente el orden de las contiendas y el criterio de clasificación aplicable en cada etapa.

2. Especificaciones y restricciones del método de preparación

- a. Cada competidor solo podrá utilizar una (1) AeroPress durante la competencia.
- b. La cafetera deberá ser una AeroPress Original o AeroPress Clear genuina.
- c. Deberán utilizarse todos los componentes principales de la AeroPress: la cámara, el émbolo y la tapa de filtro original o la Flow Control Filter Cap.
- d. Los competidores podrán utilizar la Flow Control Filter Cap en lugar de la tapa de filtro original. La Flow Control Filter Cap deberá ser un producto genuino de AeroPress, y no una versión genérica, alternativa o de otra marca.
- e. Otras versiones de AeroPress, incluyendo, entre otras, Go, XL y Premium, no están permitidas en la competencia.
- f. Los competidores podrán utilizar trofeos emitidos por el World AeroPress Championship y AeroPress pintadas de forma personalizada, siempre que estén fabricadas a partir de una AeroPress Original o Clear auténtica y no modificada.
- g. No se permite el uso de ningún otro método o equipo de preparación de café en ningún aspecto de la competencia. Esto incluye, entre otros, prensa francesa, pour-over, brewers zero bypass, sifones u otros dispositivos alternativos de preparación.

3. Uso de filtros y directrices

- a. Se permite cualquier tipo o marca de filtro, siempre que no reemplace la tapa de filtro de la AeroPress.
- b. Los filtros pueden ser de papel, metal, tela o cualquier otro material, siempre que sean neutros en sabor y no aporten sabor al café preparado.
- c. El filtro debe caber dentro de la tapa de filtro o de la Flow Control Filter Cap cuando esta esté fijada a la cámara y, al mismo tiempo, debe ser el mecanismo principal mediante el cual se filtra el café preparado.

4. Accesorios y herramientas de preparación

- a. Se permite el uso de accesorios que ayuden en la preparación del café, como molinos, hervidores, decantadores, balanzas, removedores, cucharas, temporizadores, termómetros, soportes para brewer, tamices, sopladores de aire, herramientas RDT (Ross Droplet Technique), herramientas WDT (Weiss Distribution Technique), piedras enfriadoras y ayudas para dispersión de agua.
- b. Todos los accesorios deberán cumplir con las reglas especificadas en la sección "Especificaciones y restricciones del método de preparación" y no podrán contravenir ninguna otra regla de la competencia.
- c. Los anfitriones podrán exigir que los competidores utilicen equipamiento específico en escenario ("Equipo de Uso Obligatorio") cuando dicho requisito esté relacionado con patrocinio, requerimientos del recinto o consistencia operativa.
- d. El Equipo de Uso Obligatorio se limita únicamente a los siguientes elementos: hervidor, balanza y molino.
- e. Cuando un anfitrión imponga el uso de equipo obligatorio, deberá brindar a los competidores una oportunidad razonable para familiarizarse con dicho equipamiento antes de la competencia, de una forma conveniente y no gravosa para el competidor.
- f. Como mínimo, los competidores deberán disponer de al menos tres (3) horas de acceso al equipo de uso obligatorio para práctica y familiarización antes de la competencia. Cuando sea posible, los anfitriones deberían proporcionar a los competidores su propia unidad para practicar y conservar.
- g. Si un anfitrión no proporciona una instancia razonable de familiarización conforme a esta sección, los competidores podrán utilizar equipamiento de su elección para el o los elementos afectados.

5. Regulaciones de preparación

- a. Solo se permite utilizar café molido y agua como ingredientes.
- b. Si los anfitriones han especificado y proporcionado un café de competencia, ese será el único café permitido.
- c. Si los anfitriones han especificado y proporcionado un agua de competencia, esa será la única agua permitida.
- d. Se permite un máximo de 20 g de café molido por receta.

- e. Los competidores deberán preparar un mínimo de 120 g de café preparado.
- f. Los competidores podrán añadir agua de bypass a cualquier temperatura a su café preparado.
- g. El café preparado que no sea presentado dentro del límite de tiempo de 5 minutos no será evaluado.

6. Regulaciones del agua

- a. Salvo que los anfitriones hayan especificado y proporcionado un agua de competencia, los competidores podrán traer su propia agua para utilizar en su receta.
- b. El agua deberá tener un sabor "neutral" y no deberá estar evidentemente endulzada ni adulterada.
- c. El juez principal se reserva el derecho de probar el agua y podrá prohibir su uso si considera que está inapropiadamente endulzada.
- d. Se permite el uso de hielo en las recetas y el uso de agua a cualquier temperatura para el bypass.
- e. Los mismos estándares aplicados al agua de preparación también se aplican al hielo y al agua de bypass.

7. Proceso de evaluación

- a. Cada ronda se juzgará utilizando la técnica de catación a ciegas (cuchara, sorber, escupir).
- b. Los nombres y/o países de los competidores se marcarán en la parte inferior de las tazas para permanecer ocultos.
- c. No existirá una hoja formal de puntuación. Los jueces simplemente determinarán cuál es su café preferido.
- d. Cada juez llegará a su conclusión de manera independiente, sin discutir con los demás jueces.
- e. A la cuenta de tres, los jueces señalarán simultáneamente, con seguridad y de forma definitiva, la taza elegida.
- f. El maestro de ceremonias revelará al ganador de la ronda levantando la taza ganadora.
- g. En caso de empate, si todos los jueces señalan tazas diferentes, un juez principal predeterminado probará todas las muestras y decidirá al ganador. Esta decisión será definitiva.

8. Preparación previa a la competencia

- a. Antes del tiempo en escenario, los competidores podrán precalentar el agua de preparación, seleccionar y separar granos de café, pesar las dosis de café, ensamblar la cafetera y colocar el filtro dentro de la tapa de filtro.

9. Tiempo de montaje

- a. Una vez en escenario, pero antes de que comience el tiempo de competencia, los competidores tendrán unos minutos para instalarse.

- b. Los competidores podrán:
 - i. Enchufar el hervidor o cualquier otro equipo.
 - ii. Colocar el equipo de preparación en su lugar.
 - iii. Precalear el agua de preparación en el hervidor.
 - iv. Realizar cualquier otra acción permitida en la sección "Preparación previa a la competencia".
- c. Los competidores no podrán:
 - i. Enjuagar el filtro.
 - ii. Precalear o preenfriar la cafetera ni los recipientes.
 - iii. Agregar café al molino ni moler el café.

10. Tiempo de competencia

- a. Dentro de los 5 minutos de competencia, los competidores deberán:
 - i. Precalear o preenfriar la cafetera y los recipientes, si así lo desean.
 - ii. Moler el café.
 - iii. Preparar la receta.
 - iv. Verter todo el café preparado en el recipiente de evaluación.
- b. Cualquier técnica o acción de preparación que obstaculice, interrumpa o interfiera de cualquier otra manera con la capacidad de otro competidor para preparar café está estrictamente prohibida, ya sea intencional o accidental. Esto incluye, entre otros:
 - i. Soplar cascarilla u otro material hacia el área de preparación de otro competidor.
 - ii. Agitar, golpear o mover una mesa o superficie compartida de una manera que afecte el equipo o flujo de trabajo de otro competidor.
 - iii. Invadir el espacio asignado a otro competidor u obstruir su acceso a equipamiento, agua o movimientos necesarios durante la preparación.
- c. Los competidores podrán probar su propio café en cualquier momento durante el tiempo de competencia.

11. Elegibilidad para competencias regionales y nacionales

- a. Competidores de cualquier edad son elegibles para participar.
- b. Los competidores no están obligados a poseer pasaporte, ciudadanía o residencia permanente en el país en el que compiten.
- c. Los competidores deben haber vivido en el país en el que compiten durante los tres (3) meses inmediatamente anteriores a la fecha de la competencia. Deberán poder demostrarlo por medios razonables si se les solicita.
- d. Una vez que un competidor haya ganado un campeonato nacional, dejará de ser elegible para competir en competencias regionales o nacionales en cualquier país durante el resto de esa temporada.

- e. Las personas empleadas en un cargo de gestión o liderazgo dentro de una organización anfitriona no podrán competir en ningún evento organizado por esa organización. Esto incluye propietarios, gerentes, directores, ejecutivos y personal senior.
- f. Las personas con participación de propiedad en una organización anfitriona no serán elegibles para competir en competencias regionales o nacionales durante ninguna temporada en la que su organización esté organizando un evento.
- g. Los empleados, contratistas y freelancers que estén significativamente involucrados en la operación de la competencia, como coordinadores de evento, gerentes de evento o contactos directos de los organizadores, tampoco serán elegibles para competir en competencias regionales o nacionales durante ninguna temporada en la que su empleador esté organizando un evento.

12. Elegibilidad para la final mundial

- a. En caso de que un campeón nacional no pueda viajar, o no logre obtener visa para asistir al evento de la final mundial, la elegibilidad pasará al ganador del segundo lugar de esa competencia nacional.
- b. Si el segundo lugar no puede asistir, la elegibilidad pasará al tercer lugar.
- c. La elegibilidad no pasará más allá de esto, ni podrá transferirse a ninguna otra persona.
- d. La elegibilidad no se transferirá ni se arrastrará a temporadas futuras.

13. Si ningún ganador puede viajar

- a. En caso de que los ganadores de 1.º, 2.º y 3.º lugar no puedan viajar al evento de la final mundial, el anfitrión otorgará al campeón nacional un premio de consuelo en efectivo.
- b. El premio deberá equivaler al menos al 50 % de los costos estimados de viaje que se habrían incurrido para asistir a la final mundial.
- c. El valor del premio deberá ser verificado y aprobado por el World AeroPress Championship.
- d. El premio en efectivo deberá pagarse en efectivo o mediante transferencia bancaria, directamente al ganador, dentro de los 7 días posteriores a la aprobación del valor.
- e. Este premio de consuelo será únicamente un último recurso. Se espera que los campeones nacionales participen en la final mundial, y se espera que los anfitriones los envíen allí.

14. Conflicto de interés

- a. Para asegurar que la competencia sea justa y esté libre de conflictos de interés, las personas que razonablemente pudieran obtener una ventaja a través de su rol dentro de una organización anfitriona no serán elegibles para competir en ningún evento organizado por esa organización.
- b. Esto incluye, entre otros:

- i. Propietarios, accionistas, directores, ejecutivos, gerentes y otro personal senior.
 - ii. Empleados, contratistas o freelancers involucrados en la planificación, ejecución o supervisión de la competencia, incluyendo coordinación del evento, operación de la competencia o actuar como punto de contacto directo con los organizadores.
 - iii. Empleados o contratistas de cualquier socio tostador o proveedor de café designado por la organización anfitriona, cuando esa persona haya tenido acceso físico o participación física en el manejo del café de competencia para ese evento, incluyendo recepción del café verde, tueste, control de calidad, envasado, almacenamiento o distribución. Para evitar dudas, el conocimiento incidental del nombre del café, su origen o el proceso general de tueste, sin acceso ni participación física, no convierte por sí solo a un competidor en inelegible.
- c. Las personas empleadas por una organización anfitriona, o por sus proveedores designados, que no estén involucradas en la planificación u operación de la competencia, y que no hayan tenido acceso físico ni participación física en el manejo del café de competencia conforme a lo descrito anteriormente, seguirán siendo elegibles para competir.
 - d. Los organizadores (World AeroPress Championship) podrán solicitar información razonable para evaluar la elegibilidad y podrán determinar dicha elegibilidad a su discreción. Esta decisión será definitiva.

15. Procedimiento para reclamos y disputas

- a. Cualquier reclamo o disputa a nivel regional o nacional deberá dirigirse al anfitrión del evento.
- b. Si no se resuelve, o en caso de reclamos a nivel de la final mundial, deberá enviarse una explicación clara y concisa del problema a hello@aero.press
- c. No se responderán reclamos realizados mediante comentarios o mensajes directos en redes sociales.



SINERGIA LAB

x



x

AeroPress®



4TO CAMPEONATO NACIONAL AEROPRESS CHILE

CAFÉ VERDE OFICIAL



AGUA OFICIAL



IMPORTADOR OFICIAL AEROPRESS



Formato de Competencia Lanzamiento AeroPress 2026

Ronda 1



Ronda Semi-final



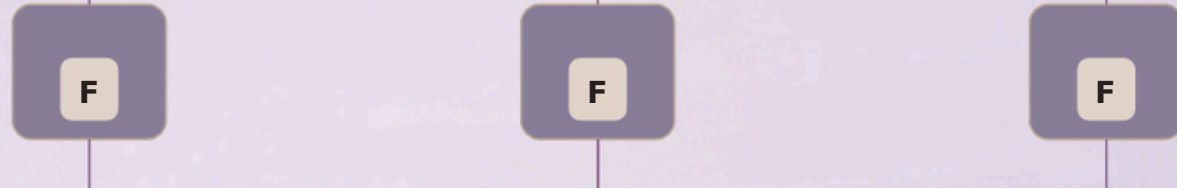
Ronda Revancha de la semi



Clasificados 5to y 6to



Ronda Final Clasificados 1ro, 2do y 3ro



Campeón(a)

*(F) Finalista aeropress en expocaféchile