

BASES Y REGLAMENTO

MICRO JAM DE LATTE ART

REFORMANDA X OATLY

Abril 2026

ORGANIZADORES

La organización de la competencia corre a cargo de la cafetería REFORMANDA y OATLY, en colaboración con varios actores de la industria mexicana de café: baristas, tostadores, promotores, etc.

CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

- Ser mayor de edad
- Residir en el Estado de Veracruz, México
- Tener experiencia en la preparación de bebidas de café con leche y latte art
- Haber concluído el trámite de selección especificado por el Comité Organizador

CONFLICTOS DE INTERÉS

Es necesario señalar cualquier conflicto de interés que pudiera afectar o beneficiar tu desempeño durante la competencia. Éste debe ser avisado a la brevedad al Comité Organizador para buscar una solución pronta y efectiva, que te permita continuar con tu participación.

Ejemplo: Ser familiar o muy amigo de uno de los jueces

APLICACIÓN DE LAS REGLAS

El cumplimiento de las reglas aquí expuestas será cuidadosamente vigilado por el Comité Organizador, los Jueces y los Voluntarios asistentes durante el evento.

Cualquier violación a las reglas será suficiente razón para ser eliminado de la competencia.

- En caso de haber confusión, se podrá apelar a la revisión del reglamento, para una segunda evaluación a cargo del Comité Organizador y los Jueces.

OBJETIVO DEL MICRO JAM

Promocionar la cultura de arte latte entre los baristas de la región, generar comunidad y ante todo, divertirse y celebrar juntos el aniversario número 10 de REFORMANDA.

SELECCIÓN

Enviar al correo de REFORMANDA hola@vivalareformanda.com un video de máximo 5 minutos, donde:

- Te presentes
- La cafetería a la que representas
- Prepares un latte con tu mejor latte art. Es importante que se vea claramente toda tu rutina de preparación: espresso, texturización de leche y ejecución de la figura

Los 12 participantes con la mejor rutina (ordenada, limpia y con buena ejecución) serán seleccionados para participar en la Micro Jam de Latte Art

MICRO JAM DE LATTE ART

Se llevarán a cabo 3 rondas.

- Ronda Inicial (con todos los participantes)
 - Se seleccionarán de forma aleatoria y previa al evento, parejas de 2 competidores
 - Se enfrentarán 1 v 1, la taza favorita de los jueces avanzará a la siguiente ronda
 - Las figuras de esta ronda son: Tulipán, Rosetta o Cisne - ¡Entre más compleja la ejecución, mejor!
- Ronda Semi-Final (con los 6 participantes que avanzaron)
 - En el orden como fueron avanzando en la ronda anterior, se enfrentarán en parejas de 2 competidores
 - Se enfrentarán 1 v 1, la taza favorita de los jueces avanzará a la siguiente ronda
 - Las figuras de esta ronda son de diseño libre
- Ronda Final con los mejores 3 participantes
 - Se enfrentarán los 3 competidores al mismo tiempo
 - Las figuras de esta ronda son de diseño libre, pero no se vale repetir la figura de la ronda anterior

Repetición: en caso de problemas técnicos, error en la texturización o en la ejecución, cada competidor puede repetir su taza 1 vez adicional.

EQUIPO Y HERRAMIENTAS

Máquina de espresso: Rocket Mozzafiato V con 1 grupo y canastillas de 58mm; Molino de la marca Casadio.

Se pondrán a disposición: Compactador, trapos de limpieza, jarras espumadoras, café y leche Oatly

- El participante puede llevar sus propias herramientas, si esto lo hace sentir más cómodo
- El participante debe utilizar el café, leches y tazas oficiales del Jam

Las tazas del Micro Jam serán del tamaño estándar, marca ACME de 10oz, con asa.

Es importante informar de cualquier falla en el equipo, herramientas y materiales al Comité Organizador para lograr que la competencia continúe su rumbo lo más pronto posible.

DEFINICIÓN DE LA BEBIDA A ENTREGAR

Bebida a base de espresso (con espresso doble, sencillo, ristretto o largo, a elegir por el competidor) integrada con la leche oficial del Jam (OATLY), en donde se presente una figura de Latte Art para su evaluación visual. La figura debe realizarse con “vertido libre”, es decir no puede haber interacción manual o con herramientas ni colores (*etching*).

CUALIDADES A VALORAR EN LA FIGURA ENTREGADA

Visual

Las tazas deben presentarse al ras, sin derrames ni faltantes en el llenado.

Contraste

La figura resalta del café. Sin “fantasmas” o manchas de leche que no aportan a la figura, sin burbujas grandes visibles. Con textura sedosa y leche brillante.

Armonía

La figura tiene sentido, orientación y proporción.

Dificultad

La figura tiene varios vertidos bien ejecutados. Se otorgará una valoración más alta a aquellas figuras que son arriesgadas (complejas), que estén bien ejecutadas.

Impresión General

Apela a la subjetividad del Juez, en cuanto a la impresión que le deje la ejecución, diseño y los puntos anteriores en su totalidad.

Las figuras serán fotografiadas para poderlas evaluar, incluso si la figura se rompe con el tiempo.

En caso de empate

Si hubiese un empate entre baristas competidores, la ronda se reiniciará, hasta encontrar una taza favorita.