

**REGLAMENTO DEL
CAMPEONATO DE CAFETERÍAS
DE ESPECIALIDAD
DE NAVARRA**

AÑO 2026

Índice de contenido

CAPÍTULO I. OBJETO Y ORGANIZACIÓN	3
Artículo 1. Objeto	3
Artículo 2. Órganos y funcionamiento.	3
Funciones atribuidas a la entidad “Ensoñación Eventos”:	3
Funciones atribuidas a “Asociación de Empresarios de Hostelería de Navarra (AEHN)”:	4
Funciones atribuidas a las Cafeterías de Especialidad que hayan participado tanto en el campeonato anterior y participen en el presente:	5
CAPÍTULO II. PARTICIPACIÓN	6
Artículo 3. Inscripción	6
Artículo 4. Requisitos de los participantes	6
CAPÍTULO III. DESCRIPCIÓN DE LAS PRUEBAS	7
Artículo 5. Pruebas	7
5.1.- Espresso propio:	7
5.2. Espresso común:.....	7
5.3. Latte Art:	7
5. Bebida de autor.	11
Artículo 6. Evaluación	11
Artículo 7. Formación del jurado profesional.	12
CAPITULO IV. PUNTUACIONES.	13
Artículo 8. Puntuaciones de las pruebas	13
Artículo 9. Evaluación del Jurado profesional.	13
Artículo 10. Votación del jurado popular.	13
Artículo 11. Bonificación por número de votos	14
Artículo 12. Control de validez de los votos del jurado popular.....	14
Artículo 13. Publicidad de las puntuaciones.	15
CAPITULO V. LIMITACIONES Y PROHIBICIONES	15
Artículo 14. Votos	15
Artículo 15. Premios y reconocimientos.....	16
Artículo 16. Descalificación	16
Artículo 17. Modificaciones y resolución de contingencias.	17

CAPÍTULO I. OBJETO Y ORGANIZACIÓN

Artículo 1. Objeto

Este reglamento tiene por objeto regular el Campeonato de Cafeterías de Especialidad de Navarra, promoviendo la excelencia en el café de especialidad y la unión de los locales participantes.

Artículo 2. Órganos y funcionamiento.

Comité Organizador.

- El Comité Organizador estará integrado por las entidades Ensoñación Eventos, la Asociación de Empresarios de Hostelería de Navarra (AEHN), y las cafeterías participantes que también hayan participado en la edición anterior (cada una con su voz y voto independiente) , quienes ejercerán las funciones que se detallan a continuación:

Funciones atribuidas a la entidad “Ensoñación Eventos”:

- 1.- Nombramiento y en su caso, exclusión de los jueces y el árbitro del Campeonato, que deberán cumplir los requisitos previstos en el art. 7.
- 2.- Coordinación y organización de los jueces y árbitro.
- 3.- Contabilizar y conservar en estricto secreto los votos y puntuaciones del jurado profesional y del jurado popular hasta la resolución del Campeonato.
- 4.- Vigilar sobre el cumplimiento de las normas contenidas en el presente Reglamento y velar por el buen desarrollo del campeonato.
- 5.- Distribuir las horas asignadas a cada participante y vigilancia en el momento de las practicas con la maquinaria del anfitrión durante todos los días necesarios.

Funciones atribuidas a “Asociación de Empresarios de Hostelería de Navarra (AEHN)”:

1.- Organizar, gestionar y coordinar todo lo relativo a la celebración de todas las fases del campeonato, y hacerse cargo de la presentación y publicidad en prensa y redes sociales de los eventos (tanto las dos fases del campeonato como la entrega de premios), con la debida repercusión.

2.- La entrega de premios la podrán realizar en caso de no hacerse en la cafetería de especialidad anfitriona, en una gran superficie, en el espacio donde se celebren los eventos habituales de mas renombre. Por ejemplo, en caso de desarrollarse en la Cooperativa de Hostelería de Navarra se celebrará en el hall del establecimiento sito en polígono Iturrondo 6 en Burlada. Esta medida garantizará la libre entrada al público general.

A cambio de ceder la posibilidad de celebrar la entrega de premios que le correspondería al establecimiento ganador del año anterior, la Asociación de Empresarios de Hostelería de Navarra se compromete a llevar a dos influencers con al menos 40.000 seguidores cada uno y la asistencia de al menos uno de los dos grandes medios de prensa escrita como son Diario de Noticias de Navarra o Diario de Navarra al día del Campeonato en el que se celebre la fase con el jurado profesional.

En caso contrario el día del campeonato con jurado profesional y el día de la entrega de premios serán, como en ediciones pasadas, en el establecimiento anfitrión llevando a la entrega de premios a los medios mencionados en el párrafo anterior.

3.- Garantizar que la votación por parte del público de la bebida de autor del Campeonato se realizará entre los días 10 de Enero y 24 de Enero para el 2026 y en el caso de los siguientes años se finalizará el sábado más próximo a la fecha escogida este año.

4.- Garantizar que el resto de fases del Campeonato, con el Jurado Profesional se realizará el sábado por la tarde siguiente al día de Reyes, que en el caso de 2026 corresponde al día 31 de enero.

5.- Garantizar que la entrega de premios se realizará la semana inmediatamente siguiente a la finalización del campeonato, amoldándose a la cafetería anfitriona en caso de realizarse en dicho establecimiento.

En caso de organizarse en una gran superficie elegida por la AEHN, serán las cafeterías de especialidad las que harán el esfuerzo de amoldarse a su horario en la semana indicada en el párrafo anterior.

6.- Deberá conseguir un tostador de café, que en todo caso deberá ser de especialidad, que suministre el café para la prueba del espresso común para todos los participantes asegurando que no faltarán granos de café en ningún momento de la competición ni durante los días en los que se hagan las practicas. Del coste de este café se hará cargo el tostador que lo suministre a cambio de visibilidad.

Funciones atribuidas a las Cafeterías de Especialidad que hayan participado tanto en el campeonato anterior y participen en el presente:

- 1.- La cafetería ganadora del premio “Mejor Cafetería de Especialidad” en el año inmediatamente anterior a la celebración del Campeonato, deberá ser la anfitriona del Campeonato en la siguiente edición, y poner a disposición de los participantes la cafetera, molinos, tãmpers mecãnicos y manuales, jarras de latteart, vajilla, tazas reglamentarias para espresso y latte, tazas de cata para la prueba de filtro manual, y resto del material necesario para el desarrollo de las pruebas que no sean de café filtrado.
- 2- No podrá celebrarse dos veces consecutivas en el mismo establecimiento. Si una misma cafetería gana el Campeonato en dos años consecutivos, el segundo año el Campeonato deberá celebrarse en la Cafetería que haya quedado en segundo puesto y si lo rechaza o no dispone del material y maquinaria necesario, la siguiente clasificada y así sucesivamente.
- 3.- La organización podrá determinar una sede alternativa para la celebración de la fase final del Campeonato, en caso de que la cafetería ganadora no re una las condiciones de espacio, infraestructura o aforo necesarias para garantizar una correcta celebración del evento, en beneficio del desarrollo de las pruebas, los concursantes y el jurado.

CAPÍTULO II. PARTICIPACIÓN

Artículo 3. Inscripción

1. El plazo de inscripción será del 3 de noviembre al 30 de Noviembre de 2025.
2. Cada cafetería podrá inscribirse presentando los datos solicitados por la organización y abonando una cantidad no superior a los 45 euros dependiendo de las necesidades del campeonato destinados a diferentes gastos del mismo.

Artículo 4. Requisitos de los participantes

Podrán participar todas las cafeterías que cumplan los siguientes requisitos:

1. Tener al menos un establecimiento en funcionamiento en la Comunidad Foral de Navarra.
2. En caso de que una misma cafetería participante tenga más de un establecimiento abierto en Navarra, deberá designar uno sólo de ellos para participar. En este caso el/ los barista/s participante/s deberán trabajar habitualmente en dicho establecimiento.
3. Trabajar únicamente con café de especialidad, exceptuando el café descafeinado. Corresponde a los jueces la facultad de hacer las consultas necesarias para cerciorarse de que el tostador de dicho café es un tostador de especialidad y de que en la cafetería se cumplen los mínimos estándares de calidad en cuanto a la forma de servir un latte o café con leche con la crema correctamente cremada, un espresso o un filtro aunque sea mecánico, así como de catar el café utilizado habitualmente por cualquiera de los establecimientos participantes, mediante cata brasileña o el método que crean conveniente con el objetivo de hacer una clara diferencia entre lugar con café de especialidad o cafetería de especialidad.
4. Cada cafetería podrá estar representada en el campeonato por un mínimo de uno y un máximo de tres baristas que lleven siendo parte de la plantilla al menos 3 meses. Se exceptúa el caso de cafeterías que lleven abiertas al público un plazo inferior.

El incumplimiento de cualquiera de estos requisitos será causa de eliminación y expulsión del Campeonato.

Si cualquiera de los participantes u organizadores cuestiona la calificación “de especialidad” de alguna de las cafeterías participantes o del café empleado por ésta en su jornada habitual de trabajo, podrá ponerlo en conocimiento de los jueces que guardarán su anonimato. Mediante los medios que consideren, decidirán sobre la participación de dicha cafetería, pudiendo incluso visitar las instalaciones por sorpresa y sin previo aviso, acudiendo como cliente misterioso, debiendo motivar su decisión en caso de considerar que no es “de especialidad”. La cafetería mencionada por esta cuestión solo podrá ser eliminada antes de comenzar el campeonato y no durante para no perjudicar ni dañar el nombre públicamente de ningún participante. Por este motivo todos los participantes y Jueces deberán conocer quiénes son sus contrincantes antes de que se haga pública la participación de los mismos.

CAPÍTULO III. DESCRIPCIÓN DE LAS PRUEBAS

Artículo 5. Pruebas

5.1.- Espresso propio:

Cada participante deberá presentar al jurado dos tazas de espresso elaboradas con uno de los cafés de especialidad habitualmente empleados en la cafetería, comunicando a los jueces, en todo caso, el proceso, origen y variedad del grano de café; esta información se entregará al árbitro, quien informará a los jueces al momento de entregar las tazas, debiendo entregarlo en un papel escrito de puño y letra del mismo árbitro.

Los jueces valorarán de forma ágil según su gusto personal puntuando del 0 al 10 cada uno de los cafés; sumarán sus puntuaciones y harán el cálculo para determinar la puntuación sobre 30 (% de valor que tiene ésta prueba)

5.2. Espresso común:

Cada participante deberá presentar al jurado dos tazas de espresso elaboradas con el café suministrado por la organización en colaboración con el tostador en caso de tener tostador patrocinador, que en todo caso deberá ser café de especialidad. En ningún caso el café suministrado para esta prueba podrá proceder de un tostador que habitualmente suministre café a alguno de los establecimientos participantes. Sí se admitirá el caso de que haya sido tostador invitado u ocasional, con un máximo de dos pedidos al año.

Los jueces valorarán de forma ágil según su gusto personal puntuando del 0 al 10 cada uno de los cafés; sumarán sus puntuaciones y harán el cálculo para determinar la puntuación sobre 15 (% de valor que tiene ésta prueba)

5.3. Latte Art:

Cada cafetería participante deberá presentar al jurado dos bebidas con idéntico dibujo de latte art. El dibujo será de libre elección por los participantes.

No se permite el uso de ningún tipo de herramientas como, por ejemplo y no limitado a pinceles, plantillas, ni ningún otro elemento decorativo como cacao, siropes etc.

Cada participante podrá emplear en esta prueba la leche de su elección, salvo en el caso de que exista acuerdo de patrocinio en el que una empresa se comprometa a aportar la leche para todos los participantes. En tal caso, el patrocinador deberá suministrar de forma gratuita y con una antelación de por lo menos diez días, como mínimo ocho litros de leche a cada participante en su establecimiento, para poder practicar.

Los jueces valorarán los cafés según los criterios del “Latte Art Grading System”, puntuando del 0 al 10 cada uno de los cafés; sumarán sus puntuaciones y harán el cálculo para determinar la puntuación sobre 25 (% de valor que tiene ésta prueba).

Normas comunes al desarrollo de las pruebas 1 a 3:

Práctica con maquinaria: La cafetería anfitriona concederá a todos los participantes, durante media hora, la posibilidad de usar las máquinas con las que se va a competir. Esta actividad se desarrollará el sábado anterior al día del Campeonato, o los dos sábados consecutivos anteriores si fuera necesario por el volumen de participantes. Las horas asignadas a cada participante para practicar las concederá Ensoñación Eventos a cada participante. En caso de no estar conforme con la hora asignada se concederá la libertad de cambio de turno entre participantes siempre poniéndolo en conocimiento de Ensoñación Eventos y la cafetería anfitriona.

La cafetería anfitriona ofrecerá a uno de sus baristas cualificados para resolver las dudas que pudieran surgir sobre el funcionamiento de las máquinas. Si este no estuviera capacitado para resolver alguna de las dudas se dará un tiempo de prórroga al participante según el tiempo que considere Ensoñación eventos en cada caso.

En este plazo, cada participante podrá hacer las pruebas necesarias para desarrollar su receta de ambos espressos y hacer un entrenamiento de latte art. El participante deberá traer la leche que la organización le haya otorgado o que vaya a utilizar y encontrará a su disposición el café común y la maquinaria que se utilizará según las normas del establecimiento anfitrión no pudiendo modificar los parámetros de la máquina que no sean permitidos que serán igual para todos como pueden ser los bares de presión de la máquina, por ejemplo, para no dañarla.

Durante el campeonato:

Cada participante dispondrá de 10 minutos desde que el juez cante tiempo para calibrar sus molinos que deberán estar ubicados de la misma forma que el día del entrenamiento no pudiendo moverlos de lado, desarrollar sus recetas respectivas y presentar los cuatro espressos y los dos lattes de entre 220ml y 240 ml con las tazas estilo epic, acme o loveramics o similares de tamaño capuccino según dice la marca epic que deberá aportar la cafetería anfitriona. Antes de ese tiempo el participante podrá introducir sus granos de café en los molinos, poner la máquina a la temperatura deseada y dejar limpia la zona de trabajo en caso de que el equipo anterior no haya recogido y limpiado correctamente. Este último punto supondrá una sanción grave en la puntuación en la prueba al equipo que no dejara el espacio limpio y, que, en consecuencia, el árbitro comunicará al jurado.

Una vez acabado el tiempo, no se puede tocar nada de la zona de trabajo, ni siquiera limpieza.

Filtro manual:

Cada establecimiento participante deberá presentar al jurado una elaboración preparada con el método de filtro manual escogido en cada edición (V60, Chemex, Aeropress, etc.) elaborada por uno de sus baristas representantes. La taza presentada tendrá un mínimo de 150ml de café en su interior.

Cada participante deberá emplear su propio café, agua, dripper, cafetera, filtro, báscula, hervidor, jarras, molino, y resto de material que cada competidor considere necesario, salvo las tazas de cata en las que deberá presentarse la bebida, que serán suministradas por la cafetería anfitriona.

No se admitirá el uso de ingredientes añadidos que no sean agua y café. Los jueces se reservan la facultad de catas el agua y el café si tuviesen dudas sobre la adulteración o procedencia de ambos, debiendo en todo caso informar al jurado sobre la composición del agua si así lo solicitasen.

Cada participante podrá escoger libremente el método de filtro manual para elaborar su bebida. Se prohíbe expresamente el uso de cafeteras de filtro automáticas como Moccamaster, Behmor y otras similares.

Los participantes contarán con 5 minutos para preparar la mise en place, calentar el agua en el hervidor y moler el café si así se desea. Contarán con otros 5 minutos para presentar la bebida final, que deberá presentarse en las tazas de cata suministradas por la cafetería anfitriona.

Agua

- Los competidores pueden usar agua filtrada, embotellada o elaborar su propia agua, y deben informar sobre su procedencia al Coordinador.
- El agua debe tener un sabor neutro y no estar endulzada o adulterada. No está permitido añadir ningún ingrediente al agua, pero si minerales propios del agua y preparados como apax o drops.
- El Jurado se reserva el derecho de probar el agua y puede prohibir su uso si la considera edulcorada o adulterada inadecuadamente.
- Se permite el uso de hielo en las recetas y agua a cualquier temperatura si se hace bypass. Los mismos estándares que se aplican al agua para la preparación del café se aplican tanto al hielo como al agua del bypass.

Materiales

- Se permite el uso de molinillos, hervidores, decantadores, básculas, agitadores, cucharas, cronómetros, termómetros, soportes, tamices, sopladores de aire, herramientas RDT (técnica de gotas de Ross), WDT (técnica de distribución de Weiss), rocas enfriadoras y técnicas de dispersión de agua.
- La Organización no se hace responsable de pérdidas ni desperfectos, por lo que se recomienda tener extremo cuidado durante la competición.

Bebida

- Los competidores disponen de 5 minutos para preparar y presentar su café. Los cafés que no se presenten dentro del límite de tiempo no serán evaluados.
- Los competidores deben preparar un mínimo de 150 mililitros de bebida final.
- Los competidores pueden añadir agua de bypass a cualquier temperatura a su café preparado.
- Los competidores deben presentar sus cafés en recipientes idénticos a un panel de jueces.
- El incumplimiento de cualquiera de los puntos anteriores puede resultar en la descalificación.

Rondas

La distribución las rondas y las mesas en cada Campeonato se decide una vez cerradas las inscripciones y comprobada la asistencia a la hora señalada. Las rondas tendrán un máximo de 5 participantes al mismo tiempo y en caso de superar esta cifra se dividirán los grupos equitativos y se distribuirán siguiendo un patrón del principio serpenteo (snake draft en inglés) teniendo en cuenta la clasificación general en el campeonato anterior.

Ejemplo:

En el primer campeonato fueron 8 las cafeterías participantes y la distribución sería la siguiente; Grupo A (1º, 4º, 5º y 8º clasificado) y Grupo B (2º,3º,6º y 7º)
Los jueces puntuaran de forma ágil según su gusto personal puntuando del 0 al 10 cada uno de los cafés. En caso de empate en la taza ganadora se realizará una final de todos los empatados con la misma prueba y votando con cuchara de cata al estilo competición de aeropress para decidir cual es el mejor café filtrado de Navarra.

En la distribución sólo se tienen en cuenta a los competidores asistentes el día de la competición.

Tiempos

- Antes de entrar en el Escenario, los competidores pueden precalentar el agua, seleccionar los granos de café, pesar las dosis de café, ensamblar la cafetera y/o colocar el filtro en la tapa del filtro.
- Una vez en el Escenario, pero antes de que comience el tiempo de competición, los competidores tendrán tres minutos para instalarse; asimismo, los competidores pueden conectar el hervidor o cualquier otro equipo, instalar el equipamiento de preparación en su lugar, precalentar el agua, seleccionar los granos de café, pesar las dosis de café, ensamblar la cafetera y/o colocar el filtro en la tapa del filtro.
No se podrá empezar con la competición hasta que todos los competidores tengan el agua a la temperatura deseada, incluso si supera el tiempo arriba referenciado.
- Antes de que empiece el tiempo de competición, los competidores no pueden limpiar el filtro, precalentar o preenfriar la cafetera y recipientes.
- Dentro de los 5 minutos de tiempo de competición, los competidores deben precalentar o preenfriar la cafetera y los recipientes (si es necesario), moler el café, preparar la receta y verter todo el café preparado en el recipiente para su evaluación.

5. Bebida de autor.

Cada establecimiento deberá crear una nueva bebida, que tenga como base el café.

Esta bebida será ofrecida al público en los establecimientos participantes el 10 de enero al 24 de enero (ambos inclusive), y deberá tener un precio de venta al público de entre 4€ y 5€ (no pudiendo fijarse un precio superior ni inferior).

Esta prueba se evaluará por el público, siguiéndose el sistema de votación y puntuación que se detalla en el capítulo “Puntuaciones del presente Reglamento”, por lo que no tiene cabida en esta prueba el sistema de evaluación del jurado profesional.

Para puntuar en esta categoría será necesario lograr un mínimo de **80 puntos** en la bebida presentada por el establecimiento.

El incumplimiento de cualquiera de estos requisitos será causa de eliminación y expulsión del Campeonato.

Artículo 6. Evaluación

Las pruebas descritas en el artículo anterior con los números 1 a 4 (es decir, todas las pruebas salvo la “bebida de autor”) serán evaluadas a ciegas por un jurado compuesto por baristas, tostadores, formadores, con los requisitos detallados en el artículo siguiente.

Artículo 7. Formación del jurado profesional y coordinación de jueces.

7.1.- El jurado profesional es un órgano independiente formado por un número impar de miembros, que será el encargado de evaluar y puntuar mediante cata a ciegas, las bebidas presentadas por los competidores en las pruebas de espresso propio, espresso común, latte art y filtro manual.

7.2.- Reglas de exclusión.

No podrán formar parte del jurado profesional del presente Campeonato:

- Todas aquellas personas físicas o jurídicas que tengan o en el último año hayan tenido cualquier tipo de relación laboral, comercial o de colaboración entre empresas con cualquiera de los competidores u organizadores.
- Tampoco puede ser juez ninguna persona que haya mantenido una relación laboral en los términos arriba descritos con alguna empresa dependiente o filial de los sujetos excluidos en el punto anterior.
- Se exceptúan de esta regla los casos en los que la relación o servicio se haya limitado exclusivamente a actividades formativas, así como las colaboraciones en otras competiciones o eventos relacionados con el café.

Corresponde única y exclusivamente a Ensoñación Eventos, la facultad de nombrar y excluir a los miembros del Jurado Profesional.

Dado el carácter de sus funciones, el coordinador de jueces (ya sea persona física o jurídica) queda sometido a la más estricta imparcialidad y se compromete a respetar la confidencialidad de las relaciones y conversaciones con todos los miembros del Comité Organizador y del resto de participantes, jueces, patrocinadores y colaboradores, tanto en el transcurso cada edición del Campeonato, como con posterioridad. Si se demuestra incumplimiento de las funciones que corresponden al coordinador de jueces, o revelación de secretos o conversaciones privadas de cualquier índole, podrá ser cesado en sus funciones así como exigir devolución de lo percibido como remuneración en todas las ediciones del Campeonato, sin perjuicio de la responsabilidad civil o penal que, en su caso corresponda.

CAPITULO IV. PUNTUACIONES.

Artículo 8. Puntuaciones de las pruebas

Espresso común: 15%

Espresso propio: 30%

Latte Art: 20%

Filtro Manual: 15%

Bebida de Autor: 20%

En caso de empate, prevalecerá la mejor nota en espresso común, y después la mejor nota en filtro manual.

Artículo 9. Evaluación del Jurado profesional.

Las pruebas descritas con los números 1 a 4 del artículo 5 (espresso común, espresso propio, filtro manual y latte art) se evaluarán por el jurado profesional por el sistema de **cata a ciegas**.

En las categorías de espresso común, espresso propio y filtro manual, los jueces puntuarán según sus preferencias. Queda a discreción de los jueces elegir el sistema de puntuación que consideren más adecuado, que deberán establecer entre ellos el día de la competición e informarlo a la organización al finalizar el evento.

En la categoría de latte art, se evaluará la simetría, contraste visual, y similitud de ambos dibujos, así como la complejidad de los mismos, y la correcta orientación del dibujo conforme al asa de la taza. Éste último parámetro será considerado error grave.

El resto de parámetros se medirán según los cánones de la “Latte Art Grading System (LAGS)”. En esta prueba no se catarán los cafés.

Artículo 10. Votación del jurado popular.

Este sistema de evaluación se aplicará únicamente a la prueba “Bebida de Autor”. La información personal consignada en las votaciones será objeto de la debida protección de datos, no pudiendo utilizarse para fines fuera de los propios de la competición.

1. Cada cliente puntuará la bebida de 0 a 10.

2. La conversión de votos se aplicará así:

Voto 0: resta 1 punto.

Voto 1: resta 0,6 puntos.

Voto 2: resta 0,2 puntos.

Votos 3 a 7: no suman ni restan.

Voto 8: suma 0,2 puntos.

Voto 9: suma 0,6 puntos.

Voto 10: suma 1 punto.

Ejemplo práctico de votación del público

Una cafetería recibe: 501 votos.

8 votos de ****0**** → -8 puntos.

2 votos de ****1**** → -1,2 puntos.

21 votos de ****5**** → 0 puntos.

30 votos de ****6**** → 0 puntos.

40 votos de ****7**** → 0 puntos.

59 votos de ****8**** → +11,8 puntos.

91 votos de ****9**** → +54,6 puntos.

250 votos de ****10**** → +250 puntos.

****Total de puntos = -8 -1,2 +11,8 +54,6 +250 = 307,2 puntos**

**** **Total de votos = 501****

Como el establecimiento ha obtenido ****más de 500 votos****, recibe una ****bonificación de +2 puntos**** (no acumulable con las demás).

Artículo 11. Bonificación por número de votos

Además de la media obtenida, se sumará:

Más de 100 votos → +0,5 puntos.

Más de 250 votos → +1 punto.

Más de 500 votos → +2 puntos.

Estas bonificaciones no son acumulables.

Ejemplo: si un establecimiento recibe 501 votos, obtendrá +2 puntos, no 3,5.

****Resultado total de esta cafetería = 307.2 + 2 puntos = 309.2 puntos****

Del 20% posible, dividido entre 501 votos, por 309,2 puntos = **12,34 Votación del Público.**

Artículo 12. Control de validez de los votos del jurado popular.

- Con el fin de garantizar la transparencia y autenticidad de la votación popular correspondiente a la prueba “Bebida de Autor”, todos los votos deberán estar vinculados a una compra real efectuada en alguno de los establecimientos participantes.
- Cada establecimiento deberá asignar un **código de voto único y correlativo** a cada ticket de venta en el que se haya servido una bebida de autor participante en el Campeonato. Dicho código constará del formato **“CEN26-XXXX”**, siendo los cuatro últimos dígitos el número correlativo interno de cada establecimiento. En caso de no disponer de sistema TPV que permita su impresión automática, el código podrá escribirse manualmente de forma legible sobre el ticket original.

- El cliente deberá introducir ese código en el **formulario oficial de votación habilitado por la organización en la plataforma escogida**, siendo este campo obligatorio para registrar el voto.
Cada código sólo podrá ser utilizado **una única vez** y será validado por la organización mediante los registros entregados por los establecimientos y la plataforma de voto.
- Los establecimientos deberán conservar copia física o digital de los tickets con código emitidos, y remitir al Comité Organizador el listado completo de códigos generados al finalizar el periodo de votación.
- La organización podrá realizar verificaciones aleatorias o exhaustivas para contrastar los votos recibidos con los códigos válidos emitidos por cada establecimiento.
Los votos duplicados, falsos, o que no correspondan con un ticket real serán **automáticamente anulados**.
- La detección de más de un 5 % de votos inválidos o emitidos sin venta real será considerada **falta grave**, y podrá conllevar la **pérdida de la puntuación obtenida en la prueba de bebida de autor o la descalificación total** del establecimiento.

Artículo 13. Publicidad de las puntuaciones.

Las puntuaciones del Jurado Profesional y Popular quedarán registradas y se conservarán en sobre sellado y en estricto secreto hasta que concluya el plazo de la Competición.

Una vez finalizado el plazo, y al momento de la entrega de premios, se harán públicas las puntuaciones de los tres primeros clasificados. El resto de las puntuaciones podrán ser solicitadas al coordinador de jueces, quien tendrá la obligación de mostrarlas al participante que así lo solicite.

Esta facultad corresponde a D. Manuel Ángel García Sánchez, en representación de Ensoñación Eventos.

CAPITULO V. LIMITACIONES Y PROHIBICIONES

Artículo 14. Votos

Sólo se admitirá un voto por cada cliente para cada una de las bebidas de autor participantes, validado con ticket o QR único.

No se permiten promociones tales como descuentos, ventajas o regalos de bebidas u otros productos para aumentar el número de votos o que puedan alterar o influir de cualquier modo a los votos de público.

Control de votos masivos: Ensoñación Eventos se reserva la facultad de invalidar votos sospechosos (ej. Decenas desde un mismo correo/teléfono).

Artículo 15. Premios y reconocimientos

1. Premios principales del Campeonato

Se otorgarán premios al primer, segundo y tercer clasificado, resultantes de la suma de las valoraciones del jurado profesional y del jurado popular, conforme a los porcentajes establecidos en el artículo 8 del presente reglamento.

Los premios consistirán en productos, material profesional o dotaciones económicas en especie, aportados por los patrocinadores oficiales del Campeonato.

Las cuantías y características concretas de dichos premios serán definidas y publicadas por la organización con anterioridad a la celebración de cada edición, pudiendo variar según los acuerdos de patrocinio alcanzados.

2. Premio del jurado popular

Se concederá un premio adicional al primer clasificado en la valoración del jurado popular, correspondiente a la prueba “Bebida de Autor”.

Este premio distinguirá al establecimiento cuya bebida haya obtenido la mayor puntuación media del público, y consistirá igualmente en productos o material profesional de menor cuantía, aportados por los patrocinadores del evento.

3. Premio Embajador Cafeterías de Especialidad de Navarra 2026

En cada edición se podrá otorgar un reconocimiento especial denominado “Premio Embajador Cafeterías de Especialidad de Navarra”, destinado a homenajear a una persona, entidad o profesional que haya destacado por su trayectoria, dedicación o contribución al impulso y promoción del café de especialidad en Navarra.

Este premio tendrá carácter honorífico y no competitivo, y será designado por acuerdo conjunto entre Ensoñación Eventos y la Asociación de Empresarios de Hostelería de Navarra (AEHN), con la participación consultiva de las cafeterías participantes en esa edición del campeonato.

4. Publicidad de los premios

Los nombres de los galardonados serán anunciados oficialmente durante la ceremonia de entrega de premios y difundidos en los canales de comunicación de AEHN y Ensoñación Eventos en caso de tenerlos.

Artículo 16. Descalificación

Será motivo de descalificación:

- Cualquier tipo de manipulación de votos de cliente o jurado.
- Cualquier tipo de intimidación, crítica falsa o difamación a rivales, organizadores o jueces de forma pública.
- Presentar como “espresso propio” de la cafetería un café que no sea uno de los habitualmente servidos en la cafetería, entendiéndose como “habitual” que no haya estado por lo menos un mes en alguno de los molinos del establecimiento.

Artículo 17. Modificaciones y resolución de contingencias.

Las posibles modificaciones al presente reglamento, así como las decisiones destinadas a resolver contingencias o controversias que pudieran surgir durante el desarrollo del campeonato, serán tratadas por el Comité Organizador reunido en Asamblea.

Cada integrante del Comité deberá ser notificado por escrito, con al menos una semana de antelación, indicando el día, hora y lugar de celebración de la Asamblea.

La Asamblea quedará válidamente constituida cuando concurran, presentes o representados, al menos el ochenta por ciento (80 %) de sus miembros, y los acuerdos se adoptarán por el voto favorable de dos tercios de los asistentes.