



Pan-American Cocktail Championship

Chile 2025

Presentación General

El **Pan-American Cocktail Championship** es una competencia anual organizada por el país sede y desarrollada en conjunto con los países miembros de la **International Bartenders Association (IBA)**, específicamente por las asociaciones panamericanas afiliadas. Este evento constituye una plataforma de encuentro, intercambio cultural y excelencia técnica entre bartenders profesionales de todo el continente americano y delegaciones internacionales invitadas.

El campeonato ofrece una oportunidad única para competir, aprender y compartir experiencias con colegas de diversos países, en un entorno de **amistad, respeto y estándares internacionales de calidad**.

Organización y Supervisión

La edición 2025 será organizada por la **Asociación Central de Bartenders de Chile (ACEBACH)**, entidad anfitriona oficial, y se desarrollará bajo la supervisión y monitoreo permanente del **Comité de Competencia Panamericana**, antes, durante y después del evento.

Todas las instancias de evaluación técnica, sensorial y de presentación estarán basadas en el **Reglamento oficial de la IBA**, incluyendo sus sistemas de puntuación y lineamientos éticos.

Estructura de la Competencia

La competencia constará de **una única ronda** por estilo y categoría, en la que se evaluarán:

- Las **habilidades técnicas** del bartender.
- La **calidad sensorial** del cóctel.
- El **desempeño escénico** y presentación del competidor.

Estilos de Competencia

El Pan-American Cocktail Championship se divide en dos estilos principales:

1. Estilo Clásico



Centrada en la **técnica, precisión, control escénico y balance gustativo**. El ganador será quien obtenga el mejor puntaje general en su categoría IBA correspondiente.

2. Estilo Flairtending

Enfocada en el **entretenimiento, creatividad escénica, dificultad técnica** y el resultado final del cóctel en calidad y presentación. Se premiará al bartender con mejor performance integral por categoría.

Categorías Oficiales de Competencia

Las competencias estarán segmentadas según las **categorías oficiales de la IBA**, y cada una deberá incluir los **productos patrocinadores obligatorios** asignados por la organización.

Seis Competiciones Oficiales

Las copas oficiales para Chile 2025 son:

Copa Clásica Panamericana

- Participación: **1 bartender por país** afiliado a la IBA.
- Estilo: Clásico

Copa Flairtending Panamericana

- Participación: **1 bartender por país** afiliado a la IBA.
- Estilo: Flairtending

Copa Amistad – Estilo Clásico

- Participación: **hasta 5 bartenders por país**.
- Abierta a delegaciones invitadas.

Copa Amistad – Estilo Flairtending

- Participación: **hasta 5 bartenders por país**.
- Abierta a delegaciones invitadas.

Copa Turismo “Zero Proof, capítulo Detox”

- Abierta a **todos los bartenders**, sin afiliación obligatoria.
- Cócteles sin alcohol de estilo detox (**zero proof**).



- **Costo de inscripción:** USD \$75
- Cupos limitados. Se requiere revisar requisitos, reglamento, marcas patrocinadoras y asignación por sorteo.

Copa Pisco Chile

- Abierta a **miembros de ACEBACH**, delegaciones internacionales y residentes en Chile.
- No es necesario ser el representante oficial del país.
- **Costo de inscripción:** USD \$100
- Cupos limitados. Aplican requisitos, patrocinadores y sorteo.

Artículo 1 – ENVÍO DE RECETAS

1. Requisitos y responsabilidad del envío

15.1. Cada **presidente de gremio nacional** será responsable de enviar la receta oficial de sus competidores.

15.2. Las recetas deberán ser **de creación original** y pertenecer al competidor inscrito.

2. Fecha límite y formato

15.3. Las recetas deberán ser enviadas **antes del 20 de agosto de 2025**.

15.4. El envío debe realizarse exclusivamente mediante el **formulario oficial de inscripción**.

3. Requisitos de acompañamiento

15.5. Junto a la receta, se deberá enviar un **archivo fotográfico** del competidor:

- Tipo: retrato en color
- Resolución: **alta calidad (mínimo 1 MB)**
- Formato: archivo separado

4. Validación y bonificación

15.6. Es responsabilidad exclusiva del **presidente nacional** garantizar que la receta enviada:

- Cumpla con las reglas generales
- Corresponda correctamente a su categoría

15.7. Las recetas enviadas **correctamente y dentro del plazo** recibirán un **bono de +3 puntos** en la **Hoja de Evaluación Técnica**.

5. Derechos de propiedad



15.8. Todas las recetas recibidas pasarán a ser **propiedad de la IBA Panamericana** y de las **asociaciones miembros afiliadas a la IBA**.

Artículo 2 – SESIONES INFORMATIVAS EN LÍNEA

1. Organización y propósito

16.1. Se organizarán **clases y sesiones informativas en línea** antes del campeonato, a cargo del Comité IBA Panamericano.

16.2. Además, se realizarán sesiones presenciales informativas en el lugar del evento, especialmente para evitar **malentendidos idiomáticos o culturales**.

2. Naturaleza de las sesiones

16.3. Las sesiones informativas **no son foros de debate sobre las reglas**. Su único propósito es:

- Explicar las normas
- Aclarar dudas técnicas
- Preparar al competidor para la competencia

16.4. **Solo los competidores registrados** podrán participar en sus respectivas sesiones.

3. Instrucciones específicas

16.5. Durante las sesiones presenciales, se llevará a cabo el sorteo oficial para definir el orden de competencia.

16.6. Los competidores deberán estar presentes 5 minutos antes del inicio de la sesión.

16.7. Se espera que lleguen preparados, informados y con sus dudas específicas listas para ser respondidas por los jueces o delegados técnicos.

Artículo 3 – Reglas Básicas para la Preparación de Cócteles

1. Productos y disponibilidad

3.1. Todos los ingredientes alcohólicos deben seleccionarse exclusivamente de la **Lista Oficial de Productos Patrocinadores** del campeonato.

3.2. El **Comité Panamericano no será responsable por ingredientes, utensilios o guarniciones no disponibles** durante el evento.

3.3. La intrusión de **presidentes o representantes nacionales** en áreas restringidas o administrativas será sancionada con penalización o descalificación del competidor correspondiente.



2. Ingredientes y sustituciones

- 3.4. El país anfitrión entregará una **lista básica de frutas, hierbas y verduras disponibles** durante el evento.
- 3.5. Las **guarniciones y decoraciones son responsabilidad del competidor**. Cualquier cambio en los ingredientes debe ser **aprobado previamente por el Comité del Campeonato**.
- 3.6. El país anfitrión proveerá **hielo estándar**, cuyo tipo será informado anticipadamente.

3. Cantidades y restricciones

- 3.7. La cantidad máxima de alcohol permitido por cóctel es de **7 cl**, excluyendo **hasta 2 dash de bitter patrocinado**, que podrán usarse adicionalmente.
- 3.8. Cada receta debe incluir **al menos 1.5 cl del producto sorteado** por los Miembros Asociados, excepto en la categoría Before Dinner (Aperitivo), donde **los productos dulces no pueden superar 1 cl**.
- 3.9. Si un país recibe dos o más productos sorteados, puede **limitar su uso a 1 cl por producto**.

4. Medidas, instrumentos y número de ingredientes

- 3.10. Las medidas deben expresarse en **centilitros (cl)**, **mililitros (ml)** o **dash (d)**. No se aceptarán medidas como "barspoon".
- 3.11. Se permite el uso de **jiggers, medidores o vertido libre**.
- 3.12. Cada cóctel puede contener un **máximo de seis (6) ingredientes**.

5. Ingredientes caseros

3.13. Se permiten ingredientes caseros bajo las siguientes condiciones:

- Pueden usarse en cualquier categoría.
- El producto base del patrocinador **no puede ser reemplazado**, pero sí incluido como parte del casero.
- Deben **aumentar el nivel de sabor y balance del cóctel**, no simplemente decorar.

3.14. Límites por tipo:

- **Máximo 2 cl** de ingrediente casero por cóctel.
- En categoría Aperitivo, **máximo 1 cl** si es un edulcorante.



3.15. Documentación requerida:

- Receta completa con medidas, ingredientes, métodos y pasos detallados.
- Aprobación previa del Comité de Inscripción.
- Etiquetado profesional con: **nombre del ingrediente, contenido alcohólico y °Brix.**

3.16. Condiciones adicionales:

- Solo pueden contener ingredientes de la **Lista Oficial de Productos Sponsor.**
- Deben embotellarse en **recipientes anónimos**, sin marcas ni identificadores.
- El 50% del volumen del ingrediente casero debe entregarse el día anterior a la competencia para **evaluación técnica.**
- Será **almacenado a temperatura ambiente**, y verificado para asegurar que no haya fermentación ni alteraciones químicas.

6. Ingredientes no permitidos

3.17. Quedan estrictamente prohibidos:

- Alcoholes y siropes/purés no patrocinados.
- Ingredientes o colorantes artificiales.
- Piedras o alimentos congelados.
- Cubos de hielo grandes o personalizados (salvo que el competidor los traiga y registre).

7. Técnicas de preparación y equipamiento

3.18. Métodos permitidos:

- Build (directo)
- Stir (vaso mezclador)
- Muddle
- Shake
- Blend
- Throw
- Cualquier combinación de los anteriores

3.19. Se permiten:

- Productos lácteos.
- Técnicas modernas como **aires, espumas y esferificación**, siempre que:
 - Los ingredientes se preparen en escena.
 - Se respeten las reglas de máximo seis ingredientes.



- Se detallan en el formulario oficial.

3.20. Los competidores deben traer **todos sus utensilios de barra**. El país anfitrión **no proveerá herramientas**.

8. Nombres de cócteles

3.21. No se permitirán nombres que incluyan:

- Lenguaje vulgar, sexual o violento.
 - Referencias racistas o discriminatorias.
 - Relación con drogas, enfermedades o discapacidades.
-

Artículo 4 –DECORACIONES Y GUARNICIONES

Definición de decoración de cóctel

Una **decoración de cóctel** es un **elemento comestible sólido** (por ejemplo, cáscara de fruta, fruta, vegetal, raíz o hierba) cuya función es **embellecer visualmente** la presentación de la bebida **sin modificar su sabor** ni participar como ingrediente activo.

La decoración puede colocarse **sobre el borde, en el vidrio o alrededor del vaso**, siempre que no afecte el perfil gustativo de la receta.

Diferencia entre guarnición y decoración

- **Guarnición:** puede aportar **sabor, aroma o textura**, y puede estar **dentro o sobre la bebida**.
- **Decoración:** **no aporta sabor** y se utiliza **exclusivamente con fines visuales**.

Guarniciones de cóctel

Definición

Una guarnición de cóctel es un **elemento comestible sólido** (como fruta, cáscara, vegetal, hierba o raíz) que complementa la bebida mezclada. Puede aportar valor **visual, aromático o gustativo**, pero **no debe dominar el sabor principal** del cóctel.

Reglas de uso y presentación



1. **Cantidad de ingredientes**

La guarnición **no se considera un ingrediente adicional**. Sin embargo, **su preparación cuenta dentro del límite de seis ingredientes permitidos** en la receta.

2. **Composición natural**

Toda guarnición o decoración debe estar compuesta por **productos 100% comestibles y naturales**, a excepción de soportes como picos o clips. Los jueces pueden probar cualquier parte comestible.

3. **Soportes auxiliares**

Se permiten **clips o palillos de madera, metal o plástico** para sostener la guarnición, pero **estos no deben ser el elemento principal** de la decoración. Los materiales no comestibles deben ser discretos.

4. **Preparación previa**

Las guarniciones deben prepararse **únicamente durante el tiempo oficial de preparación (15 minutos)** en la mesa de mise en place. **No se permiten guarniciones ya armadas, ni ajustes posteriores al tiempo asignado.**

5. **Montaje al servir**

No se puede colocar la guarnición o decoración en el vaso antes de preparar el cóctel.

6. **Prohibición de servicio lateral**

No se permite servir cócteles con guarniciones en **platos, bandejas o recipientes separados** del vaso principal.

7. **Declaración de elementos**

Toda guarnición y elemento decorativo debe ser **declarado en el formulario de receta**.

8. **Uso de pajillas**

Solo se permiten **pajillas biodegradables o reutilizables**. Las pajillas descartables están prohibidas.

9. **Estabilidad de la guarnición**

La guarnición debe estar **firmemente colocada sobre el vaso**, permitiendo que el cóctel sea **transportado con seguridad hasta el jurado** sin que se caiga.

Artículo 5 – CRISTALERÍA

1. Los competidores utilizarán su propia cristalería.
-

Artículo 6 – SECUENCIA DE LA COMPETENCIA

Ingreso y preparación

1. **Acceso al escenario**

Los competidores deberán subir con todos sus elementos e ingredientes y recibirán los ingredientes sponsor directamente de los bar back **en el escenario**. **No está permitido ingresar al área de competencia antes de su turno.**



2. Ingredientes preparados

El uso de **zumos frescos u otras preparaciones** debe ser informado con antelación y **preparado en la zona de mise en place trasera bajo supervisión.**

3. Tiempo de preparación (2 minutos)

Cada competidor dispondrá de **2 minutos para preparar su estación.** Durante este tiempo podrá:

- Confirmar que cuenta con todos sus ingredientes y herramientas.
- Revisar cristalería, hielo y limpieza.
- Organizar botellas y materiales según su rutina personal.

4. Restricciones durante la preparación

Durante los 2 minutos de preparación **no está permitido:**

- Llenar cristalería, cocteleras o vasos con hielo.
- Manipular guarniciones o decoraciones.
- Verter ingredientes.

Inicio de la presentación

5. Discurso introductorio (estilo clásico)

Antes de comenzar la preparación, los competidores estilo clásico ofrecerán un **discurso de hasta 1 minuto** para compartir la **historia o inspiración del cóctel.** Este será evaluado por el juez de presentación personal considerando:

- Claridad
- Seguridad
- Conexión con la audiencia

No se permiten traductores. Se espera que el competidor **memorice y pronuncie el discurso** con confianza, sin importar su nivel de español o inglés.

Ejecución de la rutina

6. Mise en place personalizada

El montaje de estación debe reflejar el estilo natural del competidor (diestro o zurdo). Las botellas deben ser manipuladas **mostrando siempre las etiquetas hacia el público.**

7. Servicio parejo de cócteles

Al servir el cóctel:

- Se debe **rellenar parcialmente cada vaso en orden** (izquierda a derecha o viceversa), y luego completar el nivel regresando en sentido contrario.
- Todos los vasos deben quedar **idénticos en volumen, apariencia y proporción**, especialmente antes del topping (en categorías Long Drink y Sparkling) o al finalizar en otras categorías.

8. Nivelación visual

Durante el servicio, **no se permite inclinarse, agacharse ni bajar la vista** para revisar el nivel del líquido en los vasos.

9. Cantidad de cócteles servidos

El competidor debe preparar **cinco cócteles idénticos:**



- Cuatro para degustación
 - Uno para presentación visual
 - 10. Degustación no permitida
No se permite probar el cóctel en el escenario (ni con manos, cucharas u otros utensilios).
 - 11. Cierre del tiempo
El tiempo oficial se detiene cuando el competidor **levanta el cóctel finalizado y lo presenta al público.**
-

Evaluación y contingencias

- 12. Criterios técnicos
Los jueces evaluarán al competidor en aspectos de:
 - Higiene
 - Eficiencia
 - Profesionalismo
 - 13. Incidentes durante el servicio
En caso de **accidente fortuito durante el transporte de los cócteles** (sin culpa del competidor), el comité del campeonato resolverá la situación junto al Jurado. **No habrá penalización automática.**
 - 14. Puntaje técnico
El juez técnico registrará su evaluación en la hoja oficial. Las **deducciones se aplican según las observaciones en tiempo real**, y la puntuación final será el total restante.
 - 15. Errores en la receta
Si un cóctel no se prepara conforme a la receta declarada (ingredientes faltantes o incorrectos), los **jueces técnicos lo reportarán al comité**. Se aplicarán **penalizaciones**, y las **decisiones del jurado serán definitivas.**
-

Artículo 7 – TIEMPO Y PENALIZACIONES

1. Tiempo para preparación de guarniciones y decoraciones

Los competidores disponen de **15 minutos exactos** para preparar guarniciones y decoraciones en la zona designada.

Al finalizar este tiempo:

- **Deben detener todo trabajo inmediatamente.**
 - **Levantar la mano** para señalar que han concluido.
 - Solo se podrán utilizar los elementos preparados durante ese periodo.
-



2. Cambios en la receta o guarnición

Si un competidor:

- Modifica los ingredientes de la receta original.
- Cambia la guarnición declarada.
- O presenta un cóctel que difiere de lo registrado previamente,

se aplicará una **penalización de 40 puntos**, impuesta por el Juez Técnico.

3. Preparación incompleta de cócteles (estilo clásico)

Los competidores del estilo clásico deben presentar **cinco cócteles idénticos**.

Si no se entregan los cinco:

- Solo se calificará la cantidad servida.
 - Se aplicarán **penalizaciones por incumplimiento** de los requisitos de la categoría.
-

4. Tiempo límite de preparación (estilo clásico)

El tiempo máximo para preparar los cócteles en el escenario es de **7 minutos**.

- Si el competidor excede el límite, se aplicará la siguiente penalización:
 - **15 puntos** por exceder de 1 a 15 segundos.
 - **15 puntos adicionales** por cada bloque adicional de 15 segundos.
-

5. Discurso introductorio (estilo clásico)

El discurso de presentación de 1 minuto **no cuenta dentro de los 7 minutos** asignados para la preparación del cóctel.

6. Señal de inicio de tiempo

El juez técnico o cronometrista informará verbalmente al competidor cuando:

- Inicie el tiempo de competencia (7 minutos).
- Puede comenzar la preparación de su cóctel.



7. Penalización discrecional por conducta externa

El Presidente Panamericano podrá aplicar **penalizaciones discrecionales** si:

- Un presidente o delegado nacional interfiere con los jueces, el comité de puntuación o los competidores.
- O accede sin autorización al área de competencia.

Esto puede resultar en:

- Penalización directa para el competidor de su gremio.
- **Descalificación** en casos graves.

Artículo 8 – DESARROLLO DE LA COMPETENCIA ESTILO CLÁSICO

1. Participación por categorías

Los competidores representantes de asociaciones afiliadas a la IBA deberán registrarse y competir en una **única categoría**, de acuerdo con las **tipologías oficiales de cócteles IBA**.

2. Formato de competencia

- La competencia se desarrollará en **una sola ronda eliminatoria**.
- El jurado evaluará a cada participante en función de su desempeño técnico, presentación personal y calidad sensorial del cóctel.

3. Vestimenta y presentación personal

- Cada competidor debe presentarse con el **uniforme oficial de su gremio nacional** o el uniforme corporativo de la empresa que representa.
 - **No está permitido el uso de logos, nombres o imágenes de marcas de bebidas alcohólicas** que no sean patrocinadores oficiales del evento.
 - El incumplimiento de esta norma podrá ser sancionado con **penalización o descalificación**, a discreción del comité organizador.
-



4. Modalidad de presentación

- Los competidores competirán en **grupos de 4 personas**, actuando **simultáneamente** en el escenario, en bloques rotativos.

5. Categorías oficiales de cócteles IBA

Cada cóctel deberá ajustarse a una de las siguientes categorías, respetando capacidad, función y estilo de servicio:

Categoría	Capacidad Líquida	Función
Short Drink	10 cl	Before Dinner / After Dinner
Medium Drink	20 cl	Vinos / Espumantes
Long Drink	30 cl	Refrescantes / Extended

Artículo 9 – CATEGORÍAS DE COMPETENCIA ESTILO CLÁSICO

Las competencias de estilo clásico se dividirán en las siguientes cinco categorías oficiales. Cada receta presentada debe cumplir con las características específicas de su categoría y será evaluada según dichos criterios por el Jurado de Cata.

A. Before Dinner Cocktail Competition (Cóctel Aperitivo)

- Se trata de un cóctel diseñado para **estimular el apetito antes de una comida**.
- El perfil debe ser **seco, amargo o refrescante**, con predominancia de sabores delicadamente intensos.
- Se penalizarán los cócteles excesivamente dulces.
- Límite de dulzor:** no se deben usar más de **1 cl de productos edulcorados**.

Se consideran productos dulces:

- Cordiales o licores
- Vinos generosos dulces (ej. Pedro Ximénez, jerez crema, oporto)
- Vinos espumosos dulces y vinos de postre
- Zumos de frutas dulces

Se permiten (no se consideran dulces):



- Marsala seco
 - Jerez seco
 - Vermú seco
-

B. Long Drink Competition (Cóctel Largo)

- Cóctel servido en **vaso alto**, con un volumen líquido total de **30 cl aprox.**
 - Puede tener perfiles **refrescantes, tropicales o agridulces.**
 - Se utilizará el vaso oficial proporcionado por los miembros asociados de la IBA.
 - El equilibrio entre volumen, dilución y sabor será clave en la evaluación.
-

C. Sparkling Cocktail Competition (Cóctel Espumoso)

- El cóctel debe contener **mínimo 7 cl de vino espumoso** (ej. champagne, cava, prosecco).
 - El volumen de **alcohol adicional (spirits)** no debe exceder los **4 cl.**
 - Se valorará el equilibrio entre la efervescencia y los ingredientes añadidos.
-

D. After Dinner Cocktail Competition (Cóctel Digestivo o de Postre)

- Este tipo de cóctel se presenta como **acompañamiento o sustituto del postre**, o como **digestivo.**
 - El competidor debe indicar claramente en el formulario de inscripción si la receta es:
 - **Digestivo** (spirits-forward, menos dulce, perfil intenso)
 - **Cóctel de postre** (dulce, cremoso o goloso)
 - Los jueces penalizarán recetas que sean **excesivamente alcohólicas, dulces o densas**, fuera del balance esperado.
-

Artículo 10 – JUECES, COMITÉS Y ADMINISTRACIÓN GENERAL

1. Autoridad Organizativa y Reglas

- 1.1. El **Comité Panamericano** se reserva el derecho de **rechazar cualquier competidor, receta o nombre de receta** si considera que estos no cumplen con los estándares de la competencia.
- 1.2. La **IBA Panamericana** se reserva el derecho de **modificar el reglamento**, con previa notificación, en beneficio del campeonato.
- 1.3. El país **anfitrión** será responsable de **entregar las puntuaciones finales** a los presidentes de todas las asociaciones nacionales una vez finalizado el evento.



2. Comité de Recetas

- 2.1. El **Comité de Recetas del Panamericano** revisará todas las recetas enviadas.
- 2.2. Si alguna receta **no cumple las normas**, el Comité informará al presidente de la asociación nacional correspondiente y/o al competidor.
- 2.3. Cada receta **recibirá un correo de aceptación oficial** por parte del Comité. Esta respuesta puede tardar hasta **10 días** posteriores al envío.

3. Comités Técnicos por Estilo

- 3.1. El **Comité de Competencia Clásica** dirigirá la sesión informativa de los participantes de esa categoría.
- 3.2. El **Comité de Flairtending** estará a cargo de la sesión informativa correspondiente para esa modalidad.

4. Productos Oficiales del Campeonato

- 4.1. El **país sede** entregará una **Lista Oficial de Productos Patrocinadores**, que estarán disponibles para uso exclusivo durante la competencia.
- 4.2. **Solo podrán usarse estos productos** durante la preparación de los cócteles. No se aceptarán ingredientes externos.

5. Proceso de Protestas

- 5.1. Cualquier **presidente nacional** que desee presentar una protesta o reclamo deberá hacerlo:

- Por escrito
 - El mismo día de la competencia
 - Dirigido al comité organizador
 - Incluyendo motivos detallados y sugerencias para futuras ediciones
- 5.2. **No se aceptarán objeciones sobre decisiones del jurado ni resultados de puntuación.** Todas las decisiones de los jueces son definitivas.

Artículo 11 – COMITÉ DE EVALUACIÓN Y JUECES



1. Composición del Comité de Evaluación (PCC)

- 1.1. El Comité del Pan American Cocktail Championship (PCC) estará presidido por el **Presidente IBA Panamericana** y los presidentes o delegados de los países miembros afiliados.
 - 1.2. El Comité del PCC se reserva el derecho de **nombrar o reemplazar jueces** antes o durante la competencia.
-

2. Panel de Jueces del PCC

Estará compuesto por:

- Presidente IBA Panamericana
 - Jueces Técnicos
 - Jueces de Cata
 - Jueces de Presentación Personal
 - Jueces de Discurso
 - Cronometrador Oficial
 - Comité de Trastienda
 - Jueces de Decoración
 - Comité de Puntuación
-

3. Normas de conducta para los jueces

- 3.1. Todos los jueces deben **declarar cualquier conflicto de interés**, afinidad con competidores o preferencias personales de sabor.
 - 3.2. No se permite **colaboración entre jueces** antes, durante o después del proceso de evaluación.
 - 3.3. Los jueces **no podrán volver a ingresar al área de competencia** una vez finalizada su labor, salvo autorización expresa del comité.
 - 3.4. Solo los **miembros del Comité de Jueces** podrán entrar o salir de la sala de cata, y únicamente para informar aspectos técnicos (ingredientes, tiempos).
 - 3.5. El uso de **teléfonos móviles está prohibido** durante toda la competencia.
-

4. Evaluación y Criterios de Desempate

4.1. La puntuación final de cada competidor en la competencia clásica se basará en:

- **70%** puntuación del cóctel (degustación sensorial)
- **30%** puntuación técnica (higiene, eficiencia, ejecución)

4.2. En caso de empate:



1. Se evaluará la **impresión general del cóctel**
2. Si persiste, se considerará la **mayor puntuación en sabor**
3. Si aún continúa el empate, **ganará el competidor con mayor puntuación técnica/eficiencia**

4.3. Todas las decisiones del Comité del PCC y su panel de jueces son **definitivas y vinculantes**.

Artículo 12 – JURADOS, COMITÉS Y ESTRUCTURA DE EVALUACIÓN ESTILO CLÁSICO

1. Jueces Técnicos

- 1.1. El **Comité del PCC** será responsable de designar al equipo de **Jueces Técnicos**.
 - 1.2. Cada juez técnico evaluará a **un competidor por turno**, de forma individual.
 - 1.3. Se garantizará que **ningún juez técnico evalúe a competidores de su propio país** o con los que tenga afiliación directa.
 - 1.4. El juez técnico debe confirmar que el **número asignado al cóctel servido** coincide con el número en la **hoja de puntuación**, independientemente del orden en que compita el participante.
-

2. Jueces de Cata

- 2.1. El Comité del PCC designará **cinco paneles de cata**, cada uno compuesto por **cinco jueces**.
 - 2.2. Los jueces rotarán entre categorías, y deberán:
 - Ser **presidentes o delegados** de asociaciones afiliadas a la IBA.
 - Haber **participado y aprobado talleres sensoriales/cata**.
 - 2.3. En cada cata, se eliminarán la **puntuación más alta y más baja**.
Las **tres puntuaciones intermedias** serán promediadas para obtener la calificación final del cóctel.
-

3. Comité de Trastienda

- 3.1. Compuesto por **4 a 6 coordinadores**, entre miembros del Consejo de la IBA y voluntarios del país anfitrión.
 - 3.2. Su función es preparar todos los ingredientes, decoraciones y guarniciones de acuerdo a las recetas oficiales aprobadas.
 - 3.3. Este comité **entrega insumos a los competidores** en condiciones óptimas y uniformes.
-

4. Comité de Cronometradores y Garnish



4.1. El cronometrador principal notificará los tiempos durante la **preparación de guarniciones** (15 minutos).

4.2. Si un competidor no finaliza su guarnición en ese tiempo, **solo podrá usar los elementos completos hasta ese momento.**

4.3. Las **guarniciones incompletas serán retiradas** por el juez de mesa de garnish.

5. Jueces Técnicos en escena

5.1. El equipo estará compuesto por:

- 1 presidente
 - 2 jueces técnicos
 - 1 coordinador de hojas de puntuación
-

6. Jueces de Presentación y Discurso

6.1. El comité designará **2 jueces** para evaluar el discurso introductorio y la presentación personal del competidor en escena.

7. Cronometraje de rutina

7.1. El cronometrador oficial marcará los tiempos de la rutina de competencia (7 minutos), avisando al competidor:

- A los 2 minutos restantes
 - A 1 minuto
 - A 30 segundos
 - Con cuenta regresiva final de 10 a 0
-

8. Comité de Delegados de Jueces

8.1. Dos delegados estarán a cargo de **supervisar a los Jueces de Cata.**

8.2. Deberán explicar claramente los criterios de evaluación antes del inicio del evento.

8.3. También asegurarán que cada hoja de puntuación:

- Tenga el **número correcto de cóctel** (no del competidor)
- Esté **marcada, firmada y con nombre legible**
- Incluya las **siglas de la asociación nacional** correspondiente



8.4. Los jueces serán instruidos para **evaluar cada cóctel de forma individual, y no comparativamente** con otros.

9. Comité de Puntuación

9.1. Compuesto por **4 miembros**:

- **1 presidente**
- **3 revisores**

9.2. Su labor es revisar todas las hojas de puntuación, verificar consistencia, y garantizar que el **procedimiento de cálculo sea correcto y auditable**.

9.3. En caso de uso de tecnología digital, el presidente debe poder entregar **copias verificables de los puntajes firmados** en caso de auditoría.

10. Consideraciones Finales

10.1. Todos los jueces, comités y competidores que participan en el **Pan American Cocktail Championship** pertenecen a asociaciones afiliadas a la **International Bartenders Association (IBA)**.

10.2. Todos ellos son **voluntarios**, que donan su tiempo y conocimiento para fortalecer la comunidad global de bartenders a través de la **educación, la competencia y el compañerismo profesional**.

10.3. **Se ruega tratarlos con el respeto que merecen.**

Somos una familia: International Bartenders Association.

Artículo 13 – COMPETENCIAS ESTILO FLAIRTENDING

A. Inscripción y Participación

18.1. Todos los interesados en competir en la categoría de Flairtending deben:

- Estar activos en las **competencias nacionales oficiales de flair** de su país.
- Ser postulados por la **Asociación Nacional afiliada a la IBA** correspondiente.

18.2. Las recetas deben ser:

- **Originales** del competidor.
- Enviadas por el **presidente del gremio nacional** dentro del plazo estipulado.



- Formuladas utilizando exclusivamente **productos patrocinadores oficiales** del campeonato.
 - No se permite el uso de **marcas no patrocinadas**.
-

B. Reglas de Competencia Flairtending

18.3. Rondas y Rutinas

- La competencia consta de **una única ronda**.
- Cada competidor debe preparar **cuatro (4) cócteles idénticos** durante su presentación.
- La rutina no debe superar los **cinco (5) minutos**.

18.4. Presentación Personal

- Se exige vestimenta profesional:
 - Puede representar a su gremio o llevar temática coherente con su rutina.
 - Está prohibido todo contenido **obsceno, ofensivo o inadecuado** en gestos, nombres, palabras o actos.

18.5. Categoría y Evaluación

- El competidor debe desarrollar su receta de acuerdo con la **categoría asignada por el Comité PCC**.
 - La bebida será evaluada por:
 - **Apariencia general**
 - **Decoración**
 - **Aroma**
 - **Sabor**
 - (Consultar hoja oficial de puntuación de cata).
-

C. Equipamiento y Botellas

18.6. Uso de botellas

- Solo se permite el uso de **botellas transparentes sin marcas** para jugos, leche o cremas.
- **Está prohibido** el uso de botellas reconocibles no patrocinadas.
- Se recomienda el uso de **etiquetas IBA – Panamericanas** provistas en PDF por el Comité PCC.

18.7. Reglas específicas sobre botellas:

- El competidor debe traer sus propias **botellas vacías**.
- Estas deben ser **llenadas en presencia del Comité PCC** según horario preestablecido.
- Las botellas deben contener al menos:
 - **1,5 cl** de líquido para exhibición.



- 20 cl de líquido real para el cóctel.

18.8. Barra trasera

- Es obligatorio el uso de **barras traseras**.
- El país anfitrión dispondrá de barras estándar.
- Los competidores pueden traer la suya.

18.9. Almacenamiento

- Todo el equipamiento se deberá guardar en **cajas organizadas** bajo control del Comité de Flair.

18.10. Visibilidad de productos patrocinadores

- Al final de la rutina, la **botella del producto patrocinador principal** debe estar **visible en la parte superior de la barra**.
- Esto influye en la **evaluación final**.

D. Vertedores, Roturas y Tiempo

18.11. Vertedores

- Cada competidor debe llevar sus propios **vertedores rápidos**.
- La cinta adhesiva usada no debe superar los **30 mm** de longitud.

18.12. Penalizaciones por roturas

- Cada rotura (botella o vaso): **-10 puntos**.
- Si la rotura ocurre sobre la barra o pozo de hielo: el **cóctel queda descalificado**.
- Solo se asignará puntuación técnica de flair.

18.13. Finalización de rutina

- El cronómetro se detendrá cuando el competidor:
 - Levante el cóctel y lo presente.
 - Se retire de la barra.
 - Levante la mano indicando que ha terminado.

E. Música y Conducta

18.14. Música



- Cada competidor debe entregar una **memoria USB** al Comité con:
 - Una única pista musical.
 - Etiquetada con nombre y país.
 - No se aceptan archivos móviles o formatos no físicos.
 - Se recomienda traer una **copia de respaldo**.

18.15. Conducta

- Durante toda la competencia se debe **respetar el Código de Conducta de la IBA Panamericana**.

Cualquier infracción puede resultar en penalización o descalificación.

Artículo 14 – Reglas de Tiempo y Penalizaciones – Estilo Flairtending

A. Tiempo y Penalizaciones

19.1. Los competidores deben presentarse en la **zona de informes detrás del escenario al menos 30 minutos antes** de su rutina. El incumplimiento será penalizado por los jueces de Flair.

19.2. Cada competidor dispone de **5 minutos para instalar su estación de trabajo** en el escenario antes del inicio de la rutina.

19.3. Por cada **10 segundos adicionales** que excedan el tiempo límite de la rutina (5 minutos), se aplicará una penalización según lo estipulado en la ficha técnica.

19.4. El uso de **botellas vacías para desbocar** (trucos sin contenido líquido) está prohibido y será penalizado.

19.5. Todas las decisiones del **Comité PCC Flair**, bajo supervisión del **Vicepresidente de la IBA Panamericana Estilo Flair**, son definitivas. Las reglas pueden ajustarse en caso de situaciones imprevistas.

Artículo 15 – Jueces Estilo Flairtending

A. Composición del Panel

20.1. El panel estará compuesto por:

- Jueces oficiales certificados en Flair por la IBA.
- El Vicepresidente de la IBA Panamericana Estilo Flair.



- Jueces técnicos.
- Panel de jueces de cata.
- Coordinadores de apoyo del comité PCC.

B. Funciones del Comité Flair

20.2. El vicepresidente de Flair y el Comité:

- Aseguran el cumplimiento del reglamento técnico.
 - Verifican la **preparación, ingredientes y equipamiento** antes de cada rutina.
 - Aplican **deducciones por infracciones reglamentarias**.
 - Actúan como árbitros en caso de disputas.
 - Cada infracción puede ser sancionada con **hasta 100 puntos de penalización**.
-

C. Evaluación Técnica y de Cata

20.3. La **puntuación técnica** máxima en Flairtending es de **340 puntos**, según ficha oficial.

20.4. La **puntuación de cata** se evalúa por un panel específico, con un máximo de **75 puntos** por rutina, exclusivamente en función del sabor, aroma, decoración y presentación del cóctel final.

Artículo 16 – Premiaciones Oficiales del Campeonato

A. Estilo Clásico

21.1. **Ganadores Panamericanos y Amistad (1º, 2º y 3º lugar):** Se proclama campeón al competidor con la **puntuación combinada más alta** (técnica + cata) en cada categoría.

21.2. **Premio al Mejor Cóctel Clásico:** Se entrega al competidor con la **mayor puntuación en la hoja de cata**, sin considerar la puntuación técnica.

21.3. **Mejor Decoración (Garnish):** Otorgado al diseño de guarnición con mayor puntuación. El comité se apoyará en las **fotografías oficiales tomadas por los jueces de mesa de garnish**.

21.4. **Mejor Técnica Clásica:** Premia la ejecución técnica más precisa, limpia y profesional en escena.

21.5. **Premio por Equipos:** Se otorga a la asociación nacional cuyos representantes en Clásico y Flair obtienen el **promedio más alto combinado**.



B. Estilo Flairtending

21.6. Ganadores Panamericanos y Amistad (1º, 2º y 3º lugar): Se proclama campeón al competidor con la **puntuación total más alta** (técnica + cata).

21.7. Premio al Mejor Cóctel Flair: Se otorga al cóctel con mayor puntaje en **evaluación gustativa**, sin considerar la parte técnica.

21.8. Mejor Movimiento Flair: Reconocimiento especial al bartender que ejecute el **truco de Flair más original, impresionante y técnico**. Será seleccionado por el Comité PCC Flair.

21.9. Showman de la Competencia: Reconoce al competidor con la **presentación más creativa y entretenida**, destacando carisma, manejo de público y narrativa escénica.

Artículo 17 – Sorteo de Categorías y Asignación de Productos Patrocinados

A. Categorías Oficiales de la Competencia

El sorteo oficial de categorías para cada competencia será realizado por el Comité PCC en la sesión informativa previa al inicio del campeonato. Las categorías disponibles son las reconocidas por la International Bartenders Association (IBA):

- **Before Dinner** (Aperitivos, perfil seco/amargo)
- **After Dinner** (Digestivos o cócteles de postre)
- **Long Drink** (Refrescantes, altos en volumen)
- **Sparkling** (Cócteles con burbujas)

B. Asignación de Categorías y Sponsors por Copa

A continuación, se detallan las combinaciones sorteadas de **categoría de cóctel, producto patrocinado obligatorio (mínimo 0,5 cl) y destilado base patrocinado (3,0 cl)** para cada una de las copas oficiales del campeonato:

1. Copa Clásica Panamericana

- **Categoría:** Sparkling
 - **Patrocinador obligatorio:** 0,5 cl de vino espumante (*marca por confirmar*)
 - **Destilado patrocinado:** 3,0 cl de Pisco
-



2. Copa Flairtending Panamericana

- **Categoría:** Long Drink
 - **Patrocinador obligatorio:** 0,5 cl (*ingrediente por definir*)
 - **Destilado patrocinado:** 3,0 cl de **Pisco**
-

3. Copa Amistad – Estilo Clásico

- **Categoría:** After Dinner
 - **Patrocinador obligatorio:** 0,5 cl de **Syrup Real**
 - **Destilado patrocinado:** 3,0 cl de **Gin Chileno**
-

4. Copa Amistad – Estilo Flairtending

- **Categoría:** Before Dinner
 - **Patrocinador obligatorio:** 0,5 cl de **Syrup Real**
 - **Destilado patrocinado:** 3,0 cl de **Gin Chileno**
-

5. Copa Turismo “Zero Proof – Capítulo Detox”

- **Categoría:** Long Drink (sin alcohol)
- **Patrocinador obligatorio:** 0,5 cl de **ingrediente casero a base de té** (*marca de té por confirmar*)
- **Complemento patrocinado:** 3,0 cl de **agua carbonatada** (*marca por confirmar*)

Nota: En esta categoría no se permite el uso de destilados alcohólicos.

6. Copa Pisco Chile

- **Categoría:** Before Dinner
 - **Patrocinador obligatorio:** 0,5 cl de **Syrup Real**
 - **Destilado patrocinado:** 3,0 cl de **Pisco**
-

Notas Generales:

- Todos los ingredientes sorteados deberán estar **claramente incorporados en la receta final** y declarados en la hoja de inscripción.



- Las combinaciones presentadas son **obligatorias e inmodificables**, salvo por indicación expresa del Comité PCC en casos justificados.

Consultas

Ricardo Guerrero O. / Ricardo.mixologia@gmail.com / +56 9 7878 7987

Gualo Domínguez / gualodominguez1@gmail.com / +56 9 7771 6922

Julio Palestro / juliopalestro@gmail.com / +56 9 6350 1065