



SPAIN ICOFFEE FESTIVAL

www.spaincoffeedfestival.com

Programa de actividades y agenda de campeonatos del Spain Coffee Festival

Programa SPAIN COFFEE FESTIVAL



2019

Agenda día 14 de marzo

01

Agenda día 15 de marzo

02

Agenda día 16 de marzo

03

Listado de expositores

04

Actividades paralelas

→ CATA BRASILEÑA

Cata brasileña de cafés lavados

🕒 11:00 - 12:00

📍 Stand Coffee Cooking Studio

👤 Tostadores varios

→ TALLER - EXTRACCIÓN

¿Cuál es el punto de molido para cada método?

🕒 12:30 - 13:00

📍 Stand Coffee Cooking Studio

👤 Cono De Paola

→ CATA BRASILEÑA

Cata brasileña de cafés naturales

🕒 16:00 - 17:00

📍 Stand Coffee Cooking Studio

👤 Tostadores Varios

→ TALLER - AGUA

¿Cuál es el mejor agua para el café?

🕒 17:30 - 18:00

📍 Stand Coffee Cooking Studio

👤 Fran Villar

→ TALLER - I+D

I+D Coffee Lab

🕒 Pendiente

📍 Stand Tia María

👤 Javier Caballero

El orden de participación en los campeonatos se realizará y se informará durante los días previos

También se informará del orden de entrenamiento después de elegir el orden de participación



COMPETICIONES

Categoría Barista

09:15 – Barista 1
 10:00 – Barista 2
 10:50 – Barista 3
 11:35 – Barista 4
 12:15 – Barista 5
 13:15 – Barista 6
 14:00 – Barista 7
 14:45 – Barista 8
 15:35 – Barista 9

Categoría Brewing

16:45 – Brewing 1
 17:00 – Brewing 2
 17:15 – Brewing 3
 17:30 – Brewing 4
 17:45 – Brewing 5
 18:00 – Brewing 6
 18:20 – Brewing 7
 18:45 – Brewing 8

COMPETICIONES

Categoría Cata

10:00 – Cata 1
10:30 – Cata 2
11:00 – Cata 3
11:35 – Cata 4
14:00 – Cata 5
14:25 – Cata 6

Categoría Latte Art

12:00 – Latte 1
12:30 – Latte 2
13:00 – Latte 3
13:30 – Latte 4
15:00 – Latte 5
15:25 – Latte 6

Final Brew

15:45 – Final Brew 1
16:25 – Final Brew 2
17:00 – Final Brew 3
17:35 – Final Brew 4
18:05 – Final Brew 5
18:45 – Final Brew 6

Actividades paralelas

CATA BRASILEÑA

Cata cafés Centroamericanos y Sudamericanos

🕒 11:00 - 12:00

📍 Stand Coffee Cooking Studio

👤 Tostadores varios

TALLER - FLUJO DE AGUA

Cómo influye el flujo del agua en la extracción

🕒 17:30 - 18:00

📍 Stand Coffee Cooking Studio

👤 Cono De Paola

TALLER - TUESTE

Reacciones químicas del café durante el tueste

🕒 12:30 - 13:00

📍 Stand Coffee Cooking Studio

👤 Toni Vallcaneras

TALLER - CÓCTELERÍA

Extracciones de café con base alcohólica

🕒 Pendiente

📍 Stand Monin

👤 Alex Kim

CATA BRASILEÑA

Cata de cafés africanos: todos los procesos

🕒 16:00 - 17:00

📍 Stand Coffee Cooking Studio

👤 Tostadores Varios

TALLER - I+D

I+D Coffee Lab

🕒 Pendiente

📍 Stand Tia María

👤 Javier Caballero

COMPETICIONES

Final Barista	Final Latte
09:15 – Final Barista 1 10:30 – Final Barista 2 12:00 – Final Barista 3 13:15 – Final Barista 4 14:25 – Final Barista 5 15:45 – Final Barista 6	10:00 – Final Latte 1 11:15 – Final Latte 2 12:45 – Final Latte 3 14:00 – Final Latte 4 15:15 – Final Latte 5 16:45 – Final Latte 6
Final Cata	Todas las categorías
17:15 – Ronda Final	18:00 – Entrega de premios

Actividades paralelas

→ CATA BRASILEÑA

Cata brasileña "Todos los Roasters"

🕒 11:00 - 12:00 📍 Stand Coffee Cooking Studio
 👤 Tostadores varios

→ TALLER - CÓCTELERÍA

Extracciones de café con base alcohólica

🕒 Pendiente 📍 Stand Monin
 👤 Alex Kim

→ TALLER - FORMACIÓN

Cómo preparar un campeonato barista

🕒 13:00 - 13:30 📍 Stand Coffee Cooking Studio
 👤 Felix Donosti

→ TALLER - I+D

I+D Coffee Lab

🕒 Pendiente 📍 Stand Tia María
 👤 Javier Caballero

→ CHARLA - DIRECT TRADE

Los beneficios del comercio directo de café

🕒 13:30 - 14:00 📍 Stand Coffee Cooking Studio
 👤 El Gato Barista - Somos Café - Change Coffee Values

→ CAFÉ Y TENDENCIAS

Café y tendencias

🕒 Pendiente 📍 Sala Miradero
 👤 George Restrepo

EXPOSITORES

	QUALERY Tostador		SANTO AMARO Microroaster		CAFÉ RAIZAL Importadores de verde
	CAMALI Tostador		MR CHAVA Microtostador		LAS MARGARITAS Finca productora
	130 GRADOS- Tostador		BB'S CAFÉ Microroaster		ARIAS Finca productora
	CAFÉS EL GLOBO Tostador		DIKOFFEE Distribuidor		ONACA Finca productora
	COCÓRA COFFEE Microroaster		EUREKA Fabricante de molinos		BWT Filtros de agua
	TORNADO Microroaster		IBERITAL Fabricante de máquinas		BRITA Filtros de agua
	ARABAY Microtostador		FAEMA Fabricante		EL GATO BARISTA Medio Online
	NOMAD COFFEE Microtostador		COFFEE COOKING STUDIO Formación		SOMOS CAFÉ Organizadora de eventos
	IAMAY Microroaster		TIA MARÍA Cóctails		CÓCTEL TV TV Online
	MOUNTAIN COFFEE Microroaster		MONIN Bebidas saborizadas		
	SAN AGUSTÍN Microtostador		COMPLEMENTOS DEL CAFÉ Accesorios para baristas		

	Tostadores		Café verde
	Microroaster		Filtros de agua
	Maquinaria de café		Medios
	Otros servicios y proveedores		



SPAIN COFFEE FESTIVAL

CONTACTO

 +34 633 59 32 44

 info@spaincoffeefestival.com

 <https://spaincoffeefestival.com/>