

CERTAMEN 9 DE JULIO DE 2026 UTHGRA CABA CALLE TUCUMAN

DEGUSTACIÓN CLÁSICO HOJA 1 DE 3

DEGUSTACIÓN CLÁSICO			JUEZ 1										
			APARIENCIA			AROMA	GUSTO	DECORACIÓN	IMPRESIÓN GENERAL	PUNTUACIÓN TOTAL	APARIENCIA		
PUESTO	PARTICIPANTE N°	APELLIDO Y NOMBRE	PULCRITUD	ORIGINALIDAD / CREATIVIDAD	LIMPIEZA	BALANCE/FRAGANCIA	GUASTO FINAL	PULCRITUD / ORIGINALIDAD	PUNTUACIÓN DEL COCKTAIL	SUBTOTAL	PULCRITUD	ORIGINALIDAD / CREATIVIDAD	LIMPIEZA
1	8	Acevedo, Daniel	120	100	120	60	240	90	80	810	100	100	100
2	7	Closs, Fernando	120	75	120	60	100	80	70	625	100	100	100
3	5	Pereyra, Sabrina	125	145	125	90	230	90	80	885	100	100	100
4	4	Gil, Manuel	120	80	120	100	100	100	80	700	120	90	125
5	3	Vargas, Carla	80	50	80	60	100	60	40	470	120	120	120
6	6	Pastene, Oscar	125	125	125	92	250	90	90	897	100	80	100
7	1	Ludeña, Julio	100	80	100	40	100	30	60	510	135	135	120
8	2	Salvia, Silvina	60	60	40	30	100	50	80	420	135	95	135

DEGUSTACIÓN CLÁSICO HOJA 2 DE 3

JUEZ 2					JUEZ 3									
<u>AROMA</u>	<u>GUSTO</u>	<u>DECORACIÓN</u>	<u>IMPRESIÓN GENERAL</u>	<u>PUNTUACIÓN TOTAL</u>	<u>APARIENCIA</u>			<u>AROMA</u>	<u>GUSTO</u>	<u>DECORACIÓN</u>	<u>IMPRESIÓN GENERAL</u>	<u>PUNTUACIÓN TOTAL</u>	<u>APARIENCIA</u>	
<i>BALANCE/FRAGRANCIA</i>	<i>GUASTO FINAL</i>	<i>PULCRITUD / ORIGINALIDAD</i>	<i>PUNTUACIÓN DEL COCKTAIL</i>	<i>SUBTOTAL</i>	<i>PULCRITUD</i>	<i>ORIGINALIDAD / CREATIVIDAD</i>	<i>LIMPIEZA</i>	<i>BALANCE/FRAGRANCIA</i>	<i>GUASTO FINAL</i>	<i>PULCRITUD / ORIGINALIDAD</i>	<i>PUNTUACIÓN DEL COCKTAIL</i>	<i>SUBTOTAL</i>	<i>PULCRITUD</i>	<i>ORIGINALIDAD / CREATIVIDAD</i>
90	230	80	90	790	120	150	150	80	220	100	100	920	145	150
80	240	90	100	810	150	120	150	100	240	100	100	960	120	85
60	150	90	90	690	110	100	90	100	230	80	80	790	110	110
95	180	100	90	800	150	110	150	100	150	80	80	820	80	80
95	270	100	95	920	150	110	150	80	180	80	80	830	40	40
30	50	80	50	490	110	110	120	10	150	30	50	580	45	60
90	170	90	95	835	40	40	50	60	90	10	70	360	40	40
75	120	80	80	720	40	40	50	40	170	40	30	410	30	30

DEGUSTACIÓN CLÁSICO HOJA 3 DE 3

JUEZ 4					
	<u>AROMA</u>	<u>GUSTO</u>	<u>DECORACIÓN</u>	<u>IMPRESIÓN GENERAL</u>	<u>PUNTUACIÓN TOTAL</u>
LIMPIEZA	BALANCE/FRAGANCIA	GUASTO FINAL	PULCRITUD / ORIGINALIDAD	PUNTUACIÓN DEL COCKTAIL	SUBTOTAL
145	90	260	95	95	980
120	90	230	90	90	825
120	10	180	100	80	710
80	60	180	60	60	600
50	50	120	40	45	385
70	50	150	60	50	485
40	30	100	40	40	330
30	30	90	30	30	270

BONUS	CONCENTRACIÓN	
GIN APOSTOLES	TIEMPO EXPRIMIR	GARNISH
100		
100		
100		
100		
100		
100		
100		
100		
100		

SUBTOTAL DEGUST	SUBTOTAL BONUS	DEDUCCIÓN CONCENTRACION	SUBTOTAL TÉCNICA	TOTAL GENERAL
875	100	0	180	1155
805	100	0	215	1120
768,75	100	0	230	1098,75
730	100	0	215	1045
651,25	100	0	200	951,25
613	100	0	220	933
508,75	100	0	175	783,75
455	100	0	200	755

CERTAMEN 9 DE JULIO DE 2026 UTHGRA CABA CALLE TUCUMAN

TÉCNICA CLASICO		JURADO 1						
TÉCNICA CLÁSICO		PRESENTACIÓN DE BOTELLAS			MANEJO DE HIELO Y ÚTILES DEL BAR		USO DE HIELO Y ELIMINAR EL AGUA	
PARTICIPANTE N°	APELLIDO Y NOMBRE	LAS BOTELLAS DEBEN SER PRESENTADAS AL PÚBLICO Y AL JURADO	NO PRESENTAR LAS ETIQUETAS HACIA EL PÚBLICO	NO COLOCAR LOS INGREDIENTES EN BARRA EN EL ORDEN DE RECETA	CAÍDA DE UN HIEL -15 CAÍDA DE DOS O MÁS HIELOS - 30	CAÍDA DE UN UTENSILLO DE TRABAJO	NO ELIMINAR EL AGUA DE LA CRISTALERÍA, COCTELERA O VASO MEZCLADOR	OLVIDAR ENFRIAR CRISTALERÍA O VASO MEZCLADOR
1	Ludeña, Julio							
2	Salvia Silvina							
3	Vargas, Carlos					-10		
4	Gil, Manuel							
5	Pereyra, Sabrina							
6	Pastene, Oscar							
7	Closs, Fernando							
8	Acevedo, Dani							

DERRAMAMIENTO DE LÍQUIDO		FALTA O EXCESO DE INGREDIENTES			DESTREZA EN LA DECORACIÓN Y RECETA			
GOTEO	DERRAME	FALTA O EXCESO DE CUALQUIER INGREDIENTE	LAS COPAS QUEDAN IGUALADAS PERO CORTAS O LARGAS	LAS COPAS NO QUEDAN IGUALADAS	POR CADA DECORACIÓN QUE SE CAIGA O SE DESMONTE AL COLOCARLA	EL BARTENDER FALLA AL COLOCAR UNA DECORACIÓN A LA PRIMERA	LA DECORACIÓN ES DIFERENTE A LA DESCRIPTA EN LA RECETA	USA CUALQUIER TIPO DE INGREDIENTE NO PERMITIDO
-10		-10			-10	-10		
-40								
-10			-10	-10				
-20								
			-10	-10				
-10					-10	-10		
			-10		-10			

	TÉCNICA DEL CONCURSANTE				MANEJO DE LA CRISTALERÍA			EFICIENC
LA RECETA CONTIENE MÁS DE SEIS INGREDIENTES PERMITIDOS	USO INADECUADO DE LOS UTENCILLOS DE TRABAJO	FALTA DE ELEGANCIA	INGREDIENTES SERVIDOS EN UN ORDEN ERRONEO	ALGÚN PASO DE LA RUTINA REALIZADO FUERA DE ÓRDEN	NO SUJETAR VASOS O COPAS AL REFRESCARLOS	GOLPEAR LA CRISTALERÍA ENTRE SÍ O CON UN UTENCILLO	LA CRISTALERÍA NO ESTÁ LIMPIA, CONTROLADA NI ORGANIZADA	ES DESORGANIZADO, DUDA Y RECTIFICA AL TRABAJAR
		-5						
	-5	-5						
				-5				
						-5		
	-5							-10

IA GENERAL DEL CUNCURSANTE		TIEMPO LÍMITE 6 MINUTOS				DEDUCCIÓN	SUB TOTAL TÉCNICA
LOS PASOS NO SON REALIZADOS DE FORMA CORRECTA	TIENE POBRE PRECENCIA, UNIFORMIDAD Y ASPECTO	6.01 A 6.15	6.16 A 6.30	6.31 A 7			
		-30					175
							200
		-30					200
							215
							230
							220
							215
			-35				180

-10

-10

CERTAMEN 9 DE JULIO DE 2026 UTHGRA CABA CALLE TUCUMAN

DEGUSTACION FLAIR HOJA 1 DE 3

DEGUSTACION FLAIR			JUEZ 1									
			APARIENCIA			AROMA	GUSTO	DECORACIÓN	IMPRESIÓN GENERAL	PUNTUACIÓN TOTAL	APARIENCIA	
PUESTO	PARTICIPANTE N°	APELLIDO Y NOMBRE	PULCRITUD	ORIGINALIDAD / CREATIVIDAD	LIMPIEZA	BALANCE/FRAGANCIA	GUASTO FINAL	PULCRITUD / ORIGINALIDAD	PUNTUACIÓN DEL COCKTAIL	SUBTOTAL	PULCRITUD	ORIGINALIDAD / CREATIVIDAD
1	5	Torazza, Federico	40	35	40	25	80	30	30	280	40	30
2	3	Figueroa, Tomás	45	45	4	25	75	27	27	248	40	20
3	2	Morales, Iván	20	20	20	15	35	15	15	140	40	37
4	5	Suarez, Diego	25	25	20	20	35	15	15	155	20	20
5	4	Nieva, Lucas	40	15	40	20	35	30	25	205	15	15
6	1	Ignacio Rojas	30	30	30	25	65	20	20	220	20	10

DEGUSTACION FLAIR HOJA 2 DE 3

JUEZ 2					
	<u>AROMA</u>	<u>GUSTO</u>	<u>DECORACIÓN</u>	<u>IMPRESIÓN GENERAL</u>	<u>PUNTUACIÓN TOTAL</u>
LIMPIEZA	BALANCE/FRAGANCIA	GUASTO FINAL	PULCRITUD / ORIGINALIDAD	PUNTUACIÓN DEL COCKTAIL	SUBTOTAL
40	30	90	30	30	290
40	20	35	20	15	190
40	30	10	15	14	186
30	20	60	15	10	175
15	10	30	10	15	110
30	17	50	15	15	157

JUEZ 3							
<u>APARIENCIA</u>			<u>AROMA</u>	<u>GUSTO</u>	<u>DECORACIÓN</u>	<u>IMPRESIÓN GENERAL</u>	<u>PUNTUACIÓN TOTAL</u>
PULCRITUD	ORIGINALIDAD / CREATIVIDAD	LIMPIEZA	BALANCE/FRAGANCIA	GUASTO FINAL	PULCRITUD / ORIGINALIDAD	PUNTUACIÓN DEL COCKTAIL	SUBTOTAL
35	30	35	25	65	25	25	240
23	37	50	10	70	30	30	250
50	15	50	30	15	15	20	195
23	23	15	30	60	17	20	188
50	37	50	13	10	30	15	205
18	9	30	17	38	15	16	143

DEGUSTACION FLAIR HOJA 3 DE 3

JUEZ 4							
<u>APARIENCIA</u>			<u>AROMA</u>	<u>GUSTO</u>	<u>DECORACIÓN</u>	<u>IMPRESIÓN GENERAL</u>	<u>PUNTUACIÓN TOTAL</u>
<i>PULCRITUD</i>	<i>ORIGINALIDAD / CREATIVIDAD</i>	<i>LIMPIEZA</i>	<i>BALANCE/FRAGANCIA</i>	<i>GUASTO FINAL</i>	<i>PULCRITUD / ORIGINALIDAD</i>	<i>PUNTUACIÓN DEL COCKTAIL</i>	<i>SUBTOTAL</i>
50	40	50	34	100	30	33	337
30	35	35	30	80	27	30	267
45	23	45	30	85	17	20	265
35	35	27	30	80	20	20	247
15	28	45	25	65	25	25	228
40	15	30	15	50	5	15	170

	SUB TOTAL BONUS	SUB TOTAL DEGUSTACION	SUB TOTAL RUTINA	TOTAL GENERAL
GIN APOSTOLES				
100	100	286,75	143,375	530,125
100	100	238,75	119,375	458,125
100	100	196,5	98,25	394,75
100	100	191,25	95,625	386,875
100	100	187	93,5	380,5
100	100	172,5	86,25	358,75

CERTAMEN 9 DE JULIO DE 2026 UTHGRA CABA CALLE TUCUMAN

TÉCNICA FLAIR		PUNTUACIONES POSITIVAS					TOTAL			
PARTICIPANTE N°	APELLIDO Y NOMBRE	SHOWMANSHIP	ORIGINALIDAD/ CREATIVIDAD	DIFICULTAD DE MOVIMIENTOS	EJECUCIÓN	WORKING FLAIR			GOTEOS	DERRAMES
1	Rojas, Ignacio	110	100	80	90	80	460		-3	-6
2	Morales, Iván	50	60	60	50	40	260		-2	-2
3	Figueroa, Tomás	60	95	90	80	80	405		-2	-2
4	Nieva, Lucas	120	140	130	110	85	585		-1	-6
5	Suarez, Diego	100	130	150	140	80	600		-1	-2
6	Torazza, Federico	125	145	145	130	65	610			

TÉCNICA FLAIR		PUNTUACIONES POSITIVAS					TOTAL			
PARTICIPANTE N°	APELLIDO Y NOMBRE	SHOWMANSHIP	ORIGINALIDAD/ CREATIVIDAD	DIFICULTAD DE MOVIMIENTOS	EJECUCIÓN	WORKING FLAIR			GOTEOS	DERRAMES
1	Rojas, Ignacio	90	110	100	100	65	465			
2	Morales, Iván	60	80	85	70	40	335			
3	Figueroa, Tomás	115	100	120	120	80	535			
4	Nieva, Lucas	90	90	80	75	35	370			
5	Suarez Diego	110	140	130	95	55	530			
6	Torazza, Federico	110	150	155	145	85	645		-2	-2

JURADO 1							
PUNTUACIOES NEGATIVAS							
PÉRDIDAS/C AÍDAS	ROTURAS	LIMPIEZA ESTACIÓN DE TRABAJO	BOTELLAS SPONSOR EN TAPA DE BARRA	COCKTAIL EN PROPORCIONES IGUALES NO DESIGUALES	PENALIDAD TIEMPO GARNISH	INGREDIENTES AUSENTES	TIEMPO -10 CADA 10 SEGUNDOS
-10	0						
-24	-10						
-18							
-22							-70
-20	-10						
-10	-10						

PUNTUACIOES NEGATIVAS							
PÉRDIDAS/C AÍDAS	ROTURAS	LIMPIEZA ESTACIÓN DE TRABAJO	BOTELLAS SPONSOR EN TAPA DE BARRA	COCKTAIL EN PROPORCIONES IGUALES NO DESIGUALES	PENALIDAD TIEMPO GARNISH	INGREDIENTES AUSENTES	TIEMPO -10 CADA 10 SEGUNDOS
-12	0						
-24	-10						
-18							
-22							-70
-22	-10			-5			
-14	-20						

DEDUCCIONES		SUB TOTAL ROUTINA	
-19		441	447
-38		222	261,5
-22		383	450
-99		486	382
-33		567	530
-20		590	598,5

DEDUCCIONES		SUB TOTAL ROUTINA	
-12		453	
-34		301	
-18		517	
-92		278	
-37		493	
-38		607	