

# Manual de Procedimientos para Jueces

(<http://www.bjcp.org/judgeprocman.php>)

## Introducción

(El presente documento es la traducción y adaptación del documento que se puede ver en el sitio del BJCP) La Asociación de Cerveceros Caseros Americanos (AHA) y el Programa de Certificación de Jueces de Cerveza (BJCP) han participado en la sanción y desarrollo de miles de competencias caseras. La información de este manual se basa en muchos años de experiencia en competencias caseras. La intención de este manual es el de aclarar las funciones del personal, jueces y ayudantes con el fin de lograr tres objetivos principales para las competencias: **1.** Dar a los participantes un valioso feedback sobre la calidad percibida de su cerveza por los jueces con el fin de mejorar la calidad de elaboración de cerveza casera. **2.** Ofrecer formación a los jueces aspirantes. **3.** Mantener normas válidas de evaluación.

## 1. El personal (staff), el juez y el Ayudante de Sala o Steward

### Organizador de la Competición

El organizador es la persona que tiene la responsabilidad general de la competición. Muchas de las funciones del organizador involucran tareas de la preparación del evento, incluyendo la inscripción en el AHA / BJCP, cualquier publicidad, la adquisición de premios, se encarga de asegurar que todas las necesidades para la competición sean garantizadas (por ejemplo, copas, hojas de evaluación, lápices), puede delegar tareas al personal asistente, se encarga del funcionamiento del propio evento, y la distribución oportuna de las hojas de evaluación y cualquier premio para los participantes. El organizador de la competición es también el responsable de presentar el informe de la competición en el momento adecuado para que todos aquellos que contribuyeron con sus esfuerzos a la competición reciban su debido reconocimiento.

### Juez Director

El juez director gestiona todas las operaciones de evaluación de la competición. El juez director recluta los jueces, asigna jueces a las categorías, y se ocupa de todas las demás cuestiones de evaluación. Si es posible, el juez director debe asegurarse de que exista al menos un juez BJCP certificado en cada Ronda, y que al menos uno de estos jueces tenga la experiencia suficiente para servir como juez principal de mesa. En algunos casos el organizador de la competición es también el juez director. Para grandes competencias lo mejor es dividir en dos puestos el trabajo. Una vez que la competición está en marcha, el juez director puede juzgar si no tiene ningún conocimiento de la asociación entre las muestras y los participantes.

### Juez principal de mesa

Cada Ronda de la competición debe tener un juez como juez principal de ese grupo de jueces. La responsabilidad del juez principal involucra la revisión de todas las puntuaciones y completar las *Hojas de Evaluación* con precisión. El juez principal debe revisar las directivas de estilo para las categorías a ser juzgadas y revisar las directivas de puntuación con los demás jueces. El juez principal debería tomar la iniciativa en las discusiones para llegar a un consenso sobre las puntuaciones. El juez principal debe guiar al juez novato o menor clasificado si el tiempo lo permite. Una vez que se haya completado la ronda, el juez principal será responsable de garantizar que las Hojas de Evaluación, las Cubiertas y las *Hojas Resumen de Ronda* sean completadas y entregadas al juez director u organizador de la competición.

### Juez

Son jueces las personas que participan y evalúan las muestras de la competición. Los jueces del BJCP participan en el Programa de Certificación de Juez de Cerveza y han realizado el examen del BJCP. Se recomienda que los jueces inexpertos compartan mesa con los jueces BJCP.

### Juez inexperto o novato

Un juez novato es alguien con relativamente poca experiencia en juzgar cervezas en competencias, pero que ha sido aprobado por el organizador de la competición para evaluar las entradas. Los jueces

inexpertos no son miembros del BJCP. Participar en un concurso con jueces con experiencia es una excelente oportunidad educativa para los jueces aspirantes.

### **Ayudante de Sala (Steward)**

El trabajo de un ayudante es el de ayudar a asistir a los jueces. Mientras que el juez principal es la persona responsable de todas las actividades de la Ronda, el Ayudante de Sala (steward) lo asiste en lo que necesita. Siempre que sea posible, un Ayudante de Sala (steward) debe asignarse a cada Ronda. La mayoría de las Rondas tienen entre dos a cuatro jueces asignados; tres se considera óptimo. Los ayudantes aseguran que los jueces dispongan de los materiales que necesitan, Hojas, lápices, vasos, abridores o destapadores de botellas, agua y pan o galletas. Los ayudantes a menudo traen las muestras del concurso a los jueces en el orden especificado por el juez principal. Los ayudantes no deben abrir las cervezas de la competición a menos que lo haya especificado el juez principal de mesa. Durante la evaluación, los ayudantes comprueban que todos los formularios de la competición, incluida la *Cubierta de Hoja de Evaluación* o carátula, hayan sido debidamente completadas y que los números sean correctos. Los ayudantes podrán calcular el puntaje final asignado si el juez principal le pide usar un puntaje promedio simple (es decir, la media aritmética). El juicio es un proceso intensivo, y los ayudantes desempeñan un papel clave en el desarrollo. Sirviendo como ayudante es un excelente medio de aprendizaje acerca de la evaluación de cerveza y es generalmente el primer paso para convertirse en un juez de cerveza.

## **2. Directivas de conducta.**

Jueces, ayudantes y otros voluntarios deben mantener normas uniformes

### **Conducta de los participantes, responsabilidades y expectativas**

Jueces, ayudantes y todo el personal debe darse cuenta al ofrecerse como voluntarios para ayudar en un concurso están asumiendo un compromiso con el Organizador, quien se apoya en ellos para hacer que la competición sea un éxito. Los miembros del BJCP y todos los voluntarios deben hacer todo lo posible para cumplir sus compromisos. Si por alguna razón un voluntario no puede asistir como estaba previsto es su responsabilidad, debe notificar al organizador tan pronto como sea posible. Los voluntarios que hacen caso omiso a sus funciones (sobre todo si no avisan al Organizador de antemano que no pueden asistir) no deberían sorprenderse si no son invitados a volver a participar en futuras competiciones.

Los jueces de competición y voluntarios deben comportarse de manera civilizada y correcta. Siga estas directivas para hacer una competición justa y agradable para todos los involucrados:

- Sea puntual a todas las sesiones.
- No se embriague durante cualquier parte de las sesiones de evaluación o el evento mientras sirve como juez.
- No fume ni use perfume, colonia o loción de afeitarse en la sala de evaluación.
- Hablar en un tono de conversación muy bajo para evitar distracciones.

### **Jueces**

- No juzgue en una categoría donde esté participando con su cerveza.
- Revise las directivas de estilo de la categoría que se está juzgando antes de empezar.
- Discuta las características generales de una entrada, pero no trate de influir en las opiniones de otros jueces. Sea paciente, discreto y respetuoso con los demás. El juez principal podrá aprobar la continuación de las discusiones si es necesario.
- Buscar la orientación del juez director si observa que el comportamiento de cualquier otro juez es cuestionable.
- Sea objetivo al juzgar de acuerdo a las directivas de estilo, incluso si este no es un estilo que usted personalmente disfrute.
- Esfuércese por mantener el anonimato de las muestras.

### **Jueces inexpertos**

- Los jueces principiantes pueden evaluar las muestras sólo si lo autoriza el juez director.

- Siga todas las demás directivas para los jueces.

### **Ayudantes de Sala (steward)**

- Ayudar a los organizadores y a los jueces según sea necesario.
- Asegúrese de que todos los materiales necesarios estén presentes en la mesa asignada.
- Asegúrese de que todos los elementos necesarios para evaluar, incluidos los abridores o destapadores de botellas, tazas, lápices, hojas de evaluación, hielo, cubetas o baldes de mesa, el agua y galletas / pan estén en la mesa asignada antes del inicio de la evaluación.
- Llevar la cerveza para la Ronda determinada a la mesa del jurado. Compruebe para estar seguro que todas las entradas asignadas a la Ronda se encuentran en su caja. Coloque las botellas en la secuencia de orden especificado por los jueces.
- Recuerde que alguna cerveza contendrá sedimentos, deberá tratarlos con cuidado.
- Mantenga una temperatura de servicio apropiada durante la evaluación, 10°C es una buena temperatura para ales. Lagers se pueden servir más frías. Use hielo si es necesario para mantener una temperatura adecuada de servicio.
- Reponga el pan, el agua, copas, formularios, etc., según sea necesario.
- Vaciar los baldes de volcado cuando sea necesario o a petición de los jueces.
- Rellenar la *Hoja Resumen de Ronda* a pedido del juez principal. Verificar las Hojas de Evaluación, las *Hojas Resumen de Ronda* para asegurarse de que estén completas y correctas. Señale los posibles errores de los jueces y solicite que los corrija. Grape la *Hoja de Evaluación* con la Cubierta.
- No tirar las botellas abiertas o descartar chapas de botellas hasta que sea autorizado por los jueces. Algunas entradas pueden requerir evaluaciones adicionales al final de la Ronda.
- Los jueces podrán permitir que los ayudantes prueben las muestras junto con ellos, sin embargo, deben abstenerse de influir en la decisión del jurado.

## **3. Preparación para la evaluación**

Antes de poder evaluar una cerveza, prepárese. Trate de estar bien descansado, mentalmente fresco y con ganas para la sesión. Tenga en cuenta que algunos medicamentos pueden afectar a su capacidad de percibir ciertos estímulos. Si está tomando medicamentos que podrían influir negativamente en su capacidad de juzgar, por favor informe al juez director que usted no puede juzgar.

Evite comer alimentos muy picantes o grasosos, usar agua de colonia, perfume o loción de afeitar, o bien utilizar lápiz labial o bálsamo labial varias horas antes de comenzar una sesión de juzgar. Todas estas sustancias pueden alterar significativamente su percepción de las características de la cerveza.

Cepille sus dientes, encías y la lengua antes de juzgar. Trate de evitar las pastas de dientes con sabores fuertes, lo cual puede alterar su percepción de los sabores de cerveza (se puede sustituir la pasta de dientes por agua y bicarbonato de sodio). No use enjuagues bucales o enjuague antiséptico antes de juzgar.

Asegúrese de no subestimar a los estilos de cerveza menos agresivos al mismo tiempo que está evaluando. Las cervezas comerciales utilizadas para la calibración tienen por objeto ayudar a los jueces a ajustar sus calificaciones dentro de un rango aceptable antes de comenzar con la evaluación. Las cervezas de calibración no están destinadas a servir como un estándar contra el que las entradas deben ser juzgadas, sino que las muestras deben ser juzgadas en base a las normas establecidas por las directivas del estilo.

## **4. Protocolo de evaluación**

### **Juez Director**

- Permita 2 ½ horas para cada sesión. Jueces con experiencia puede evaluar 12 entradas en dos horas, aproximadamente 10 minutos por cada entrada.
- Trate de limitar las Rondas a 12 o menos entradas. La evaluación de más de 12 entradas por Ronda puede llevar a la fatiga del paladar.

- Organizar los Rondas para que los jueces evalúen primero los estilos más delicados en sabor, bajo alcohol y cuerpo y los de mayor fuerza y densidad al último.
- Seleccione el juez más calificado y/o con experiencia en cada Ronda para ser el juez principal. Esta persona se encarga de asignar la puntuación por consenso para cada entrada.
- Antes del comienzo del juicio, el juez director debe proveer las instrucciones de evaluación, que abarca las normas y procedimientos para juzgar en el concurso.

## Jueces

- El juez principal debería revisar los estilos del BJCP para todos los aspectos de los estilos que serán juzgados. Los jueces deben discutir y llegar a un consenso sobre las normativas antes de comenzar a juzgar. Juzgar sólo de acuerdo con las directivas de estilo, con independencia de cualquier conocimiento personal o la opinión de los estilos de ser juzgado.
- Proteger las entradas de la luz y la agitación. Ayude a garantizar la adecuada temperatura de servicio. Si las entradas se presentan demasiadas frías, pida al ayudante que traiga varias entradas a la mesa para que se atemperen.
- Confirme que los números de inscripción en las tapas y las etiquetas correspondan a la misma muestra.
- Escriba con letra legible. Asegúrese de escribir su nombre y toda la información necesaria en la parte superior de cada Hoja de Evaluación .
- Utilice un lenguaje claro, conciso y significativo para llenar la Hoja de Evaluación . Sus comentarios deben ayudar al participante a mejorar su proceso de elaboración.
- Inspeccione la botella antes de la apertura, el nivel de llenado, la evidencia de una posible infección (por ejemplo, el anillo alrededor del cuello), o las condiciones de la botella. Tome nota de cualquier cosa inusual. La inspección de botella no afecta el puntaje. No haga suposiciones acerca de la cerveza solo en base de la inspección de botellas.
- Proporcionar al ayudante el orden de las entradas a ser juzgadas. Es aceptable cambiar el orden provisto por la organización en que las entradas serán juzgadas; las entradas no tienen que ser evaluadas en la secuencia especificada en la ronda.
- Espere hasta que todos los jueces estén listos, antes de abrir la primera entrada. Hay que terminar de juzgar una botella antes de pasar a la siguiente. Trate de reservar parte de la entrada de la botella en caso de que la muestra deba ser evaluada nuevamente para determinar las mejores muestras de la Ronda. Si es posible volver a tapar la botella.
- Cuando sea posible, compartir algo de la entrada con el ayudante y dejar que el escuche el debate entre los jueces, un ayudante puede ser juez en algún momento y puede aprender de la experiencia.
- Servir la muestra para que su apariencia sea óptima, tener en cuenta la carbonatación.
- Oler la cerveza inmediatamente después de servida la muestra para garantizar una evaluación adecuada de los aromas. Si tiene que volver a evaluar el aroma después de la primera impresión, agite la copa para liberar los compuestos volátiles.
- Evaluar la apariencia inmediatamente después de evaluar el aroma. Tome nota de la espuma, formación y retención, el color y claridad.
- Evalúe el sabor de la cerveza después de su evaluación inicial de aroma y aspecto. Intente aislar la mayor cantidad de componentes que pueda, tomando nota de cada uno de ellos y sus adecuación al estilo.
- Después de observar su impresión inicial de aroma, apariencia y sabor, volver a evaluar la entrada y tomar nota de cualquier cambio o adición a sus comentarios iniciales.
- Complete la impresión general de la Hoja de Evaluación, teniendo en cuenta los principales aspectos que afectan a la puntuación total y provea un feedback al cervecero.
- Una vez que todos los jueces en la mesa hayan terminado de completar su *Hoja de Evaluación*, deben discutir la entrada y su puntuación. Tenga en cuenta que algunas personas son más sensibles a determinados sabores y compuestos aromáticos (como el diacetilo o DMS) que otros. La diferencia de puntuación no debe ser más de siete puntos, y de preferencia dentro de los cinco o menos puntos. Ajuste de puntuación según sea necesario, y escriba el resultado final asignado en la portada y la hoja de Ronda. La puntuación final asignada no es necesariamente la media de las puntuaciones individuales.
- Use agua y pan al estilo francés o galletas sin sal entre las entradas para limpiar el paladar.

- Quite cualquier entrada de olor ofensivo (por ejemplo, los que están fuertemente olor a zorrino o muy infectadas) de la mesa para no influir en la evaluación de las restantes entradas.
- Los comentarios del Juez deben ser constructivos. Los comentarios groseros son absolutamente inaceptables. Tenga en cuenta que una entrada “mala” podría ser una contaminación lamentable o inconsistencia limitada a una sola botella. En una competición con varias botellas, usted puede pedir otra botella si desea probar la teoría de la botella “mala”. Sus comentarios deben ser concisos y dirigidos a ayudar al participante a mejorar su elaboración.
- Escriba con rapidez y máximo detalle en las Hojas de Evaluación. Cada entrada lleva en promedio diez minutos, incluido el consenso.
- Evalúe cada muestra presentada. Si se necesita una aclaración sobre la entrada (por ejemplo, que no figure en la categoría correcta, o la Hoja Resumen de Ronda no tiene la suficiente información necesaria como ingredientes especiales o estilo de cerveza de base). Consulte con el organizador de la competición para que verifique el formulario de inscripción. No es apropiado que los jueces vean los formularios de inscripción, pero el organizador puede verificar los datos por ellos. A veces, las entradas pueden estar mezcladas, o no se han proporcionado los datos necesarios a los jueces.
- No juzgar las entradas de acuerdo a un estilo que no sea el estilo al que se le ha asignado. Los resultados y comentarios deben reflejar la adecuación al estilo.
- Si bien los jueces deben ser conscientes de las limitaciones de tiempo en los concursos y que debe trabajar rápidamente, es inapropiado escribir solo algunos comentarios y la puntuación final en las hojas de evaluación, dejando en blanco las calificaciones intermedias.
- Si al abrir una cerveza tiene gushing o un olor desagradable, el juez no debería asignar una puntuación de cortesía de 13 puntos sin probar y comentar sobre las características de la cerveza. Si los jueces están convencidos de que la cerveza puede ser peligrosa para su salud, pueden manifestar sus pensamientos y proveer al participante el mayor feedback posible dejando en blanco la puntuación. Antes de tomar esta medida, pida una segunda botella para ver si el problema es aislado.
- Comentarios sobre el estado de la botella debe ser proporcionado al participante como feedback, nivel de llenado, acondicionamiento y si se observa infección. Si la temperatura de servicio de la cerveza no es la adecuada, no castigue a la cerveza, sino que trabaje con el personal de la competición para ver que las cervezas sean presentadas correctamente.
- En cada sección de la Hoja de Evaluación, debe comentarse todas las características pertinentes de la entrada y no sólo las características más destacadas.
- Siempre se debe rellenar la parte del “estilo” de la Hoja de Evaluación, es bueno contrastar contra la puntuación asignada.
- Los jueces deben trabajar con la botella que se les ha proporcionado. Deberían tratar de conservarla para comparar al final de la Ronda o del mini best of show. Sin embargo, es aceptable pedir una segunda botella para dar a una entrada una segunda oportunidad en el caso de gushing o infección, es mejor para la cerveza recibir una evaluación precisa y una posibilidad de ganar un lugar en la Ronda que preservar una botella para la ronda final en la cual no tiene ninguna posibilidad de participar.
- Los jueces no deben consultar con otros jueces fuera de la mesa a menos que los jueces no lleguen a una puntuación de consenso, y sólo si todos están de acuerdo con la consulta. Si este es el caso, asegúrese de preguntarle a alguien que no haya presentado una entrada en esa categoría, ya que pueden proporcionar una influencia indebida sobre los resultados.
- Es responsabilidad del juez principal trabajar con los otros jueces en el Ronda para asignar una puntuación de consenso para cada entrada.
- Juzgue cada entrada lo mejor posible con la información proporcionada. Las etiquetas y las hojas de información a menudo carecen de detalles (por ejemplo, ingredientes especiales o estilo de base) necesarios para evaluar, ya que el participante pudo no haber incluido la información correcta, el formulario de inscripción sea ilegible, o los datos de entrada fueron mal manejados. Juzgue la entrada lo mejor que pueda.
- Los jueces no podrán descalificar ninguna entrada. Las entradas cuestionables deben ser remitidas al juez director o el organizador del concurso para una decisión final.
- Los participantes pueden comunicarse con los jueces, los organizadores de la competición, su Representante BJCP regional o el Director de Competición BJCP si no están satisfechos con

cualquier aspecto de su evaluación. Los jueces son alentados a proporcionar un correo electrónico de contacto o dirección en sus hojas de evaluación.

## 5. Comentarios de las hojas de evaluación

Como juez, el producto de su trabajo es la *Hoja de Evaluación* que se devuelve al participante. Los participantes confían en una devolución legible, precisa y completa de sus muestras. Han pagado los derechos de entrada y gastos de envío. Tenga en cuenta que sus comentarios no sólo afectan a las impresiones de los participantes en usted, sino también de la competición y los organizadores del concurso. Complete las hojas de puntuación como le gustaría que otros jueces le devuelvan los comentarios de su propia muestra.

### Los comentarios de los jueces debe incluir:

- Una evaluación completa de los aspectos sensoriales de la entrada y cómo esos aspectos se refieren a las Directivas de estilo.
- Comentarios que sean constructivos y reflejen los conocimientos de la elaboración de la cerveza, la fermentación, embotellado y manipulación de procesos.
- Información sobre cómo mejorar la entrada si así lo justifica.
- La devolución tiene que ser constructiva y estimulante para los participantes en todos los casos.

### Los comentarios de los jueces no deben incluir:

- Hipótesis sobre el proceso de elaboración de la cerveza o los ingredientes sin utilizar declaraciones como “Si ha utilizado...” o “Usó usted...?”
- Evite comentarios despectivos, groseros, y/o sarcásticos.

## 6. Suministros para la Competición

- Los formularios de inscripción, *Hojas de Evaluación*, *Hoja Resumen de Ronda*. Haga por lo menos tres copias de Hojas por entrada recibida. El número exacto depende de cuántos jueces sean asignados en cada Ronda, pero las copias adicionales son siempre una buena idea. Usted necesitará una *Cubierta de Hoja de Evaluación* por entrada. Hacer una copia de la *Hoja Resumen de Ronda* por Ronda, teniendo en cuenta que algunas categorías pueden requerir más de un Ronda. Haga copias adicionales de todos los formularios de la competición.
- Guías de Estilo BJCP. Hacer una o más copias por mesa. Usted puede optar por imprimir sólo la parte de las directivas para los estilos asignados a cada mesa. Tenga en cuenta que algunas categorías (cervezas con frutas, especias / hierbas / vegetales, con sabor a humo de madera y cerveza envejecida, cerveza de especialidad) requerirá toda la guía para juzgar.
- Lápices, grapadoras y grapas
- Copas de plástico duro o de vidrio limpias. Tenga al menos cuatro copas por entrada. Las copas son de uso frecuente para el agua, por lo que puede tener vasos de agua a la mano.
- Abridores de botella (uno por cada Ronda) y por lo menos un sacacorchos.
- Jarras de agua (uno por mesa).
- Pan de estilo francés o galletas sin sal. Usted necesitará un cuchillo de pan y paneras para mantener el pan o galletas.
- Cubetas o baldes de mesa para el exceso de cerveza y cervezas con gushing.
- Hielo para mantener refrigeradas las entradas cuando sea necesario.
- Carteles indicadores que denotan la categoría a ser juzgada en cada mesa.
- Bolsas de basura de plástico (suficientemente resistente para soportar la basura húmeda y el hielo sin fuga).
- Mesas – generalmente una por cada categoría a ser juzgada.
- Toallas de papel, trapos o esponjas para limpiar los derrames.

## 7. Glosario

**Hoja de Evaluación-. (Scoresheets)** Es la hoja donde el juez recoge la evaluación completa de la cerveza.

**Hoja Resumen de Ronda-. (Flight summary shee)** Es una hoja que rellenan los jueces con las 7-8 cervezas que han juzgado. En ella se pone la puntuación de cada juez ha asignado a la cerveza y la puntuación final, así como cuál de las cervezas avanza a la siguiente ronda.

**Cubierta de Hoja de Evaluación-. (Entry Cover Sheet)** Como cada juez de la mesa, rellena una hoja de evaluación, estas hojas, quedan grapadas a una cubierta, donde aparece la puntuación asignada. Normalmente la media.