

**REGLAMENTO OFICIAL**  
**Campeonato Nacional de Cake Design & Pastillaje**

**1. DEFINICIÓN**

Es una competencia técnica y creativa de alta presión donde los participantes deberán desarrollar una pieza artística o desafío específico dentro de un tiempo límite determinado.

**2. OBJETIVO DEL DESAFÍO**

- Demostrar dominio técnico real
- Evaluar habilidades auténticas
- Elevar el nivel competitivo nacional

**3. MODALIDAD**

Tipo de competencia: PROFESIONAL INDIVIDUAL EN VIVO.

Todos los participantes trabajarán simultáneamente frente al público y jurado.

**4. PARTICIPANTES**

Podrán participar profesionales, estudiantes, cake designers, pasteleros y artistas del azúcar.

**5. FORMATO DEL DESAFÍO**

- Modelado Express:
- Flores Rápidas
- Mini Cake Design

**6. TIEMPO OFICIAL**

Tiempo máximo: 30 a 90 minutos según categoría.

- Flores rápidas: 30 min
- Modelado: 45 min
- Mini Cake Design: 60 min

**7. MATERIALES PERMITIDOS**

- Fondant
- Pasta goma
- Pastillaje
- Chocolate
- Isomalt
- Colorantes
- Herramientas manuales

### **8. MATERIALES PROHIBIDOS**

- Piezas terminadas previamente
- Decoraciones compradas
- Estructuras ya armadas
- Moldes completos predecorados
- Impresiones comerciales listas

### **9. PREPARACIÓN PREVIA**

Permitido:

- Llevar materiales básicos sin trabajar

Prohibido:

- Piezas semiarmadas
- Flores terminadas
- Figuras completas
- Elementos decorados previamente

### **10. ÁREA DE COMPETENCIA**

Cada participante tendrá:

- Una mesa oficial
- Espacio delimitado
- Acceso eléctrico si aplica
- Credencial oficial

### **11. INICIO Y FINALIZACIÓN**

El cronómetro iniciará con señal oficial.

Al terminar el tiempo, los participantes deberán detenerse inmediatamente.

Cualquier intervención posterior penaliza o descalifica.

### **12. CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

Técnica: 30 puntos

Creatividad: 20 puntos

Limpieza: 15 puntos

Dificultad: 15 puntos

Velocidad: 10 puntos

Impacto visual: 10 puntos

TOTAL: 100 puntos

### **13. ASPECTOS TÉCNICOS A EVALUAR**

Técnica:

- Precisión
- Cortes
- Texturas
- Acabados

Velocidad:

- Resolución
- Fluidez de trabajo
- Control bajo presión

Creatividad:

- Originalidad
- Composición artística

### **14. PENALIDADES**

Se descontarán puntos por:

- Exceder tiempo
- Área desordenada
- Incumplir reglas
- Uso de piezas pre-hechas
- Conducta antideportiva

### **15. DESCALIFICACIÓN**

Será motivo de descalificación inmediata:

- Fraude técnico
- Copiar trabajos
- Recibir ayuda externa
- Continuar trabajando después del tiempo
- Agresión verbal o física

### **16. JURADO**

El jurado estará conformado por maestros especialistas, cake designers profesionales, artistas del azúcar e invitados internacionales.

Las decisiones del jurado son inapelables.

### 17. PREMIACIÓN

- Quien obtenga la mayor puntuación será nombrado el ganador oficial
- Primer Puesto: Diploma de Honor
- Segundo Puesto: Diploma de Honor
- Tercer Puesto: Diploma de Honor

Se otorgara un reconocimiento a las siguientes categorías:

- Mejor Técnica Express
- Mejor Creatividad
- Mejor Acabado

### 18. PLAZOS Y DOCUMENTOS A PRESENTAR

El participante (individual) deberá enviar su solicitud de participación por correo electrónico al Comité Organizador a la siguiente dirección: [concursos@peru.bakeryteam.com](mailto:concursos@peru.bakeryteam.com) y [peru.bakeryteam@gmail.com](mailto:peru.bakeryteam@gmail.com), indicando **ASUNTO: POSTULACION CAMPEONATO TIRAMISU**. En el correo deberá consignar su nombre completo, dni y adjuntar el file que debe contener lo siguiente:

- ✓ Hoja de vida.
- ✓ Receta, procedimientos y foto del producto.

El Comité Organizador enviará una comunicación al candidato para confirmar su solicitud. Solo después de recibir el correo electrónico de confirmación, el Competidor tendrá acceso al Campeonato, tras haber leído y completado el reglamento en su totalidad y aceptado los términos y condiciones del mismo, abonando la cuota establecida por el Comité Organizador.

**Costo de Inscripción: 250 soles (individual)**

Nº	Cronograma	Fecha
1	Inicio de Inscripción	14 de mayo
2	Cierre de Inscripciones	30 de mayo
3	Revisión de FILE de competidores	Del 1 al 4 de junio
4	Anuncio de finalistas	8 de junio
5	Presentación del Dossier de recetas	30 de junio
6	Desarrollo del concurso	10 de julio

## **19. CRONOGRAMA DE LA COMPETENCIA**

<b>Nº</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>HORA</b>
1	Ingreso a centro de competencia	9:30 am
2	Inicio de Competencia	11:00 am
3	Termino de Competencia	14:00 pm
4	Los competidores recogen sus materiales y dejan el ambiente limpio	14:00
5	Evaluación y Deliberación del Jurado	14:20
6	Premiación	15:30

### **19. Desarrollo del campeonato Nacional**

El Campeonato Nacional de Tiramisú se celebrará en la Feria Gastromaq

### **20. Disposiciones Finales**

Todos los participantes deben enviar su solicitud antes del 30 de mayo de 2026, aceptan todas las condiciones establecidas en este reglamento, eximiendo a la organización, a partir de la fecha indicada, de cualquier responsabilidad por cualquier disputa relacionada con la puntuación, que quedará a discreción exclusiva del Jurado Oficial y del Presidente del Jurado.

Todas las comunicaciones deberán presentarse al Presidente del Jurado al final de cada prueba del Concurso exclusivamente por escrito. La organización también se reserva el derecho de cancelar el concurso por fuerza mayor (en este caso, se reembolsará a los concursantes el importe abonado por la participación) y de realizar cambios en el reglamento por razones logísticas ajenas al mismo.