

**MONDIAL du PAIN**

*“Goût & Nutrition”*

**CAMPEONATO NACIONAL**



**PERÚ 2026**

---

---

---

# Reglamento de la organización de la selección nacional

---

---

## Comité de la Organización

---

Está compuesto por:

- Los Embajadores del Pan – Sede Perú.

---

## Objetivo del Concurso

---

- Los Embajadores del Pan – Sede Perú realizan este Concurso a nivel nacional con el fin de promover la panadería artesanal a través del talento panadero peruano.
- Buscamos incentivar la participación y representación internacional de las diferentes personas dedicadas a este maravilloso arte.
- Buscamos, también, promover la biodiversidad de nuestro país para generar una mejor nutrición de las personas.
- El ganador del presente concurso (primer puesto) sera denominado Campeon Nacional del Peru Bakery Championship 2026 y sera el nuevo representante del Peru en el Mundial du Pain 2027 en Francia.
- El ganador es el candidato, mas no el commie o ayudante, esto es según las normas y politicas de la Asociacion de Ambassadeurs du Pain en Francia.
- El ganador del Peru Bakery Championship 2026 contara con pasaje y hospedaje durante las fechas del Mundial du Pain 2027, siendo su responsabilidad el entrenamiento camino al mundial.

---

## Candidato

---

El concurso es abierto a todos los panaderos, hombres o mujeres, de la nacionalidad del país (DNI), con una edad mínima de 25 años, al 31 de enero de 2026.

Este Candidato debe tener al menos 5 años de experiencia profesional (enviar copia de DNI y C.V. como prueba) al 31 de enero de 2026.

---

## Commis – Ayudante

---

Cada Candidato es asistido por un panadero joven Commis – ayudante. El joven panadero (hombre o mujer) debe tener menos de 23 años (enviar copia de DNI y C.V. como prueba), hasta 31 de enero de 2026.

---

## Condiciones para la inscripción

---

1. El Concurso Nacional está dirigido a todos los maestros panaderos y ayudantes (hombres y mujeres) de todo el país.
2. Cada equipo está conformado por un maestro y su ayudante.
3. El costo de inscripción de cada equipo concursante es de S/. 250 (Doscientos cincuenta y 00/100 soles) y se abonará a la cuenta de los Embajadores del Pan – Sede Perú. BBVA 0011-0387-0200470724.
4. La marca y el logotipo “Mundial du Pain” son marcas registradas, propiedad de los Ambassadeurs du Pain, fundadores de la Asociación. El uso no oficial de la marca “Mondial du Pain” y sus derivados puede ser objeto de acciones judiciales.

---

## Plazos y Documentos a presentar

---

Inicio de Inscripción	11 de mayo
Cierre de inscripciones	31 de mayo
Revisión de FILE de competidores	Del 01 al 05 de junio
Anuncio de Finalistas	6 de junio
Presentación del Dossier de recetas	30 de junio 2026
Desarrollo del Concurso	6,7 y 10 de julio

---

## Lugar del evento

---

Nova Escuela

Dirección: Av. Salaverry 938 Jesús María

Feria Gastromaq - Pabellon de Concursos de Peru Bakery Team.

Dirección: Villa Complejo Ferial Pantanos de Villa

**CONCURSO MUNDIAL DEL PAN**  
**SABOR Y NUTRICION**  
**LA NACIONAL**



**2026**

---

**REGLAMENTO**

---

**ORGANIZADO POR:**

EMBAJADORES DEL PAN PERÚ

CORREO: [ambassadeursdupainperu@gmail.com](mailto:ambassadeursdupainperu@gmail.com)

## NORMAS DEL CAMPEONATO

El Concurso Nacional está dirigido a todos los maestros panaderos y asistentes (hombres y mujeres) de todo el país.

Sobre los equipos:

5. El equipo debe postulanters deberá estar conformado por un maestro y su ayudante.
6. Para postular como maestro deberán cumplir con las siguientes requisitos: hombres o mujeres, de la nacionalidad del país (DNI), con una edad mínima de 25 años, al 31 de enero de 2026. Este Candidato debe tener al menos 5 años de experiencia profesional (enviar copia de DNI y C.V. como prueba)
7. Para postular como asistente o panadero joven deberá cumplir con los siguientes requisitos (hombre o mujer) debe tener menos de 23 años hasta el 31 de enero del 2026 (enviar copia de DNI y C.V. como prueba).
8. El costo de inscripción de cada equipo concursante es de S/. 250 (doscientos cincuenta) soles.

El equipo participante deberá enviar su solicitud de participación por correo electrónico al Comité Organizador a la siguiente dirección: [ambassadeursdupainperu@gmail.com](mailto:ambassadeursdupainperu@gmail.com), indicando **ASUNTO: POSTULACION PERU BAKERY 2026**. En el correo deberá consignar los nombres completos de los miembros del equipo, números de DNI y adjuntar el file que debe contener lo siguiente:

- ✓ Hojas de vida de ambos participantes.
- ✓ Recetas, procedimientos, breve reseña de los productos en español.  
En el caso particular del Pan Nutricional, el equipo deberá hacer un resumen adicional destacando los puntos principales que hacen que su pan sea un producto nutricional, máximo 20 líneas, así como: Tabla de valores nutricionales.

El Comité Organizador enviará una comunicación a los equipos 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.

Nº	Cronograma	Fecha
1	Inicio de Inscripción	11 de mayo
2	Cierre de inscripciones	31 de mayo
3	Revisión de FILE de competidores	Del 1 al 5 de junio

4	Anuncio de Finalistas	6 de junio
5	Presentación del Dossier de recetas	30 de junio 2026
6	Desarrollo del Concurso	6 y 7 de julio
7	Presentacion de Mesa y Premiación	10 de julio

- ✓ Etapa 1: Días 6 y 7 se realizarán en la Sede Nova Escuela  
Dirección: Av. Salaverry 938 Jesús María
- ✓ Presentación y Premiación: Día 10 de julio se realizará en el Perú Nacional Bakery Selection en la Feria Gastromaq - Pabellon de Concursos de Peru Bakery Team  
Dirección: Villa Complejo Ferial Pantanos de Villa.

#### **Horas de la competencia:**

2:30 hrs. de preparación el día anterior

8:00 hrs. Del día final del evento

**Importante:** No habrá tiempo extra permitido.

- ✓ Será posible dejar los productos en el horno (apagado) entre los preparativos del día anterior y el día de la prueba.
- ✓ todos los productos deben presentarse al final de las 8:30h. de trabajo del día del evento.

#### **1.Fechas importantes:**

- Cierre de publicaciones: 31 de mayo
- Anuncio de finalistas: 6 de junio

### **CATEGORIA PANES DEL MUNDO**

#### **1) Pan Común o de consumo diario:**

- ❖ 5 kg de harina, método de trabajo (amasado, fermentación, etc.) es libre.

El orden de la comanda debe ser la siguiente manera:

- 10 baguettes (idénticos), peso cocido: 250 g (+/- 10 g), longitud entre 50 cm y 55 cm, sin enharinar y mínimo 5 corte de cuchilla.
- 5 panes largos (idénticos), peso cocido: 400 g (+/- 10 g), longitud mínima de 50 cm para ser moldeado y cortado por el ayudante.

El resto de la masa se detallará en 3 formas: peso y diseño realizadas por el candidato.

Estos productos deben estar disponibles para calificación por los miembros del jurado después de las 5.5 h. de trabajo.

## 2) **Pan Respectus Panis®: con harina extra pulso disponible:**

- ❖ 3 kilos de harina amasados a mano el 1er día (al comienzo de las 2:30h. de preparación) por el ayudante con la asistencia del Candidato.

Dato de producción de la masa:

- 7 baguettes (con un peso de 350 g y una forma de 40 cm a 45 cm de largo)
  - La masa restante realizarla en la forma que elija el candidato.
- ✓ Estos panes deben estar a disposición para calificación por los miembros del jurado después de las 6:45h. de trabajo.

## 3) **Pan Nutricional:**

Para este tipo de pan se debe respetar una dosis máxima de sal de 10g por kilo de masa.

- 4 kg de masa (peso y formas elegidos por el Candidato).
- Este pan será juzgado por su composición, con la ayuda de un texto de presentación desarrollando un argumento escrito en español, de máximo 20 líneas, así como:

Tabla de valores nutricionales. Este cuadro será entregado junto a las Recetas al Encargado de la competencia el día 30/06/2026 para ser verificado por la organización.

## 4) **Pan Típico de Perú:**

- 2 kg de harina.

El Candidato debe elaborar un pan típico de alguna ciudad del Perú respetando toda la tradición de donde proviene el pan. Peso y forma según el origen del producto.

Estos productos deben estar a disposición para calificación por los miembros del jurado después de las 7 horas de trabajo.

## 5) **Sándwich y Tartini**

El candidato debe elaborar:

- 10 mini sándwiches (entre 50g y 60g)
- 5 tostadas rellenas (entre 150g y 180g). Este sándwich se puede hacer con 5 rebanadas de pan cocidos o rellenos antes de cocinarlos.

La pasta utilizada queda a elección del candidato. Los ingredientes deben ser aportados por el candidato.

Estos productos serán juzgados por su composición y sus valores nutricionales. El pan y los ingredientes de la guarnición y decoración utilizados tendrán como objetivo reducir Ácidos grasos saturados y debe proporcionar fuentes variadas de proteínas y niveles de fibra garantizados.

## 6) Viennoiseries – Pasteles

Todos los pasteles deben ser endulzados y rellenos antes de cocinar.

**Masa Hojaldre con levadura**, a partir de 1,20 kg de harina, realizar:

- 12 croissants (forma curva), peso final 60g (+/- 5g), los 12 croissants deben estar disponibles para miembros del jurado, para la calificación, después de las 7:15h. de trabajo.
- ❖ 1 Variedad "Prestigio": 10 piezas rellenas antes de cocinar (excepto decoración) con un peso final entre 90g y 100g.
- ❖ 1 Variedad "Comercial" elaborada con chocolate: 10 piezas rellenas antes de la cocción (sin intervención ni adición de materias primas y/o rellenos después de la cocción) pesaje terminado entre 90g y 100g

**Masa Fermentada (Brioche)**, a partir de 1 kg de harina, hacer:

- ❖ 1 variedad "Prestigio": 10 piezas rellenas antes de cocinar (excepto decoración) con un peso final entre 90g y 100g.
- ❖ 1 variedad "Comercial": 10 piezas adornadas antes de cocinar (sin decoración después de la cocción) con un peso final entre 90g y 100 gramos.
- ❖ 3 bollos idénticos de olor y/o sabor (peso y forma elegida por el candidato)  
Estos 3 brioches deben estar a disposición del equipo de jurados, para su calificación, después de las 6 horas de trabajo.

### **Definición:**

- ❖ "Variedad Prestigio": productos con una investigación artística y gustativa, en su forma, su relleno y su decoración.
- ❖ "Variedad Comercial" productos que se pueden poner en venta diaria en las Panaderías a un precio accesible.

## REGLAMENTO OFICIAL – PIEZA ARTÍSTICA

### PERU BAKERY NATIONAL SELECTION

Inspirado en los estándares técnicos del Mondial du Pain – Ambassadeurs du Pain

#### TEMA OFICIAL

“Historia y Cultura de la Panadería Peruana”

La pieza artística deberá representar la riqueza histórica, cultural y tradicional de la panadería peruana, destacando ingredientes, símbolos, tradiciones, regiones y técnicas que identifiquen al Perú como potencia gastronómica y panadera.

#### 1. OBJETIVO DE LA PRUEBA

La prueba de Pieza Artística tiene como finalidad evaluar:

- Creatividad e innovación artística.
- Dominio técnico en masas fermentadas.
- Complejidad estructural.
- Capacidad de ensamblaje en vivo.
- Trabajo en equipo.
- Presentación profesional.
- Interpretación del tema oficial.

#### 2. EJECUCIÓN DE LA PIEZA ARTÍSTICA

- La pieza artística deberá ser elaborada principalmente en masa fermentada a base de levadura.
- La producción técnica de la pieza deberá realizarse “in situ” el día 07 de julio dentro del área oficial de competencia.
- El ensamblaje final, acabado y presentación oficial deberán realizarse el día 10 de julio en la Feria Gastromaq – Pabellón de Concursos Peru Bakery Team.

#### 3. DÍA OFICIAL DE MONTAJE Y PRESENTACIÓN

10 de julio

La última jornada del concurso estará destinada exclusivamente a:

- Presentación de mesa.
- Montaje de la pieza artística.
- Ensamblaje estructural.
- Acabados finales.
- Evaluación y explicación oral ante el Jurado

#### **4. TIEMPO OFICIAL DE ENSAMBLAJE**

Cada equipo contará con un tiempo máximo de 1 hora oficial para realizar:

- El ensamblaje de la pieza artística.
- La presentación y armado de mesa.
- Los acabados finales.

Es obligatorio utilizar este tiempo dentro del área oficial de competencia.

El jurado evaluará durante este período:

- Técnica de montaje.
- Organización del equipo.
- Complejidad estructural.
- Limpieza y orden.
- Coordinación y destreza profesional.

La puntuación final considerará también el desempeño del equipo durante esta etapa de montaje y presentación.

#### **5. ESTABILIDAD DE LA PIEZA**

La pieza artística deberá mantenerse completamente estable y sin colapsar:

- Durante toda la evaluación del jurado.
- Durante la explicación oral del equipo.

Toda caída parcial o total de la pieza será motivo de penalización.

#### **6. DIMENSIONES OFICIALES**

- Largo máximo: 60 cm
- Ancho máximo: 60 cm
- Altura mínima: 80 cm

La base de presentación no podrá exceder los 60 cm x 60 cm.

#### **7. BASE Y PRESENTACIÓN OFICIAL**

La organización proporcionará:

- Base oficial de madera de 60 cm x 60 cm.
- Cobertura textil oficial.

No se permitirá ningún otro sistema de exhibición distinto al proporcionado por la organización.

## 9. MATERIALES PROHIBIDOS

- Pegamentos no alimentarios.
- Refuerzos no autorizados.
- Silicona.
- Materiales no comestibles visibles.
- Pastillaje.
- Uso predominante de azúcar artístico.

El azúcar cocido deberá utilizarse exclusivamente para fines estructurales y no como elemento decorativo principal.

## 10. CONSERVACIÓN Y ACABADOS

- Para la conservación de las piezas únicamente se permitirá el uso de barniz alimentario.
- Todas las materias primas utilizadas deberán ser completamente comestibles.
- La pieza artística debe estar elaborada principalmente con colores que recuerdan al pan, obtenidos por las diferentes técnicas de cocción y/o dorado con productos comestibles a base de cacao, extracto de café, huevo, etc., que van del blanco cremoso, al marrón oscuro y negro.



## 11. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Creatividad artística.
- Interpretación del tema.
- Técnica panadera.
- Complejidad estructural.
- Acabados.
- Montaje en vivo.
- Estabilidad.
- Presentación profesional.

## 12. DISPOSICIÓN FINAL

Toda situación no contemplada en el presente reglamento será resuelta por el Comité Técnico Organizador de la Asociación de Embajadores del Pan Peru, tomando como referencia los estándares internacionales de Ambassadeurs du Pain y competencias mundiales de panadería artesanal.