

PERÚ PANETTONE CHAMPIONSHIP 2026

1. SELECCIÓN E INSCRIPCIÓN AL CAMPEONATO NACIONAL

El equipo participante deberá enviar su solicitud de participación por correo electrónico al Comité Organizador a la siguiente dirección concursos@peru.bakeryteam.com y peru.bakeryteam@gmail.com., indicando **ASUNTO: POSTULACION PANETTONE 2026**. En el cuerpo del texto deberá enviar los nombre completos de los miembros del equipo, números de 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 para confirmar su solicitud. Solo después de recibir el correo electrónico de confirmación, el equipo 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	2 y 3 de julio
7	Premiación	8 de julio

- **Cuota de inscripción:** S/ 250
- **Composición del equipo:** 2 Competidores por equipo

2. PRESENTACIÓN DEL PROGRAMA DEL EQUIPO

Todos los equipos tendrán que hacer:

- A. Panettone italiano clásico
- B. Gran producto de chocolate con levadura con masa oscura, llamado "Panettone de chocolate"
- C. "Fiore di lievito madre" (Flor de masa madre) utilizando su propio iniciador de masa madre
- D. Panettone con decoración libre respetando estrictamente tal y como se detalla en el punto 5 del Reglamento.



PERÚ BAKERY TEAM

1. Productos que se elaborarán en directo
 2. Receta
 3. Método de elaboración
 4. Método de cocción
 5. Tipo de presentación de los trabajos.
- ✓ Cada Equipo está obligado a crear, llevar y presentar al Jurado de la Gran Final, un **folleto explicativo de toda la fase de producción de los productos A+B+C+D**, que será evaluado por el Jurado antes de la cata y **competirá por un bono en puntaje al Premio Especial de "Mejor Folleto de Presentación"**. Además de la receta, el concepto, la inspiración, el camino creativo, se puede ilustrar a los miembros del equipo, incluso de manera creativa.
- ✓ La no presentación del folleto **supondrá una penalización en puntos, que se aplicarán a la clasificación específica de cada Producto. Se requiere la impresión y presentación de 6 folletos** para ser presentados a los jueces votantes. El folleto de presentación puede ser el mismo para todos los productos A+B+C+D.

3. DESARROLLO DEL CONCURSO

Lugar y fechas:

Los equipos participantes trabajarán en las instalaciones de la Escuela Nova - Patrocinador Principal. Se asignará un espacio a cada equipo en los siguientes horarios:

JUEVES 2 DE JULIO:

- 05:40 horas: inspección por parte del juez de piso
- 06:00 horas: inicio de la competencia
- 13:00 horas -14.30 horas: pausa para el almuerzo (opcional)
- A las 18:00 horas: fin del trabajo.

VIERNES 3 DE JULIO :

- 05:40 h: inspección por el juez de piso
- 06:00 h: inicio de la competencia
- 1:00 - 14.30 h: pausa para comer (opcional)
- 15:00 h: evaluación de "Fiore di lievito madre" (C)
- 16:00 h: evaluación del Panettone decorado (D)
- A las 20:00 h: fin del trabajo.



PERÚ BAKERY TEAM

MIÉRCOLES 8 DE JULIO

- EVALUACION DE PANETTONE (A + B)
- PREMIACION DE PANETTONE EN GASTROMAQ

A seguir:

- Verificación del peso del Panettone A+B, por parte de los equipos.
- Embalaje y precintado de los contenedores para el transporte.
- Frente a los jueces a cargo, cada equipo se encargará de verificar el peso y embalar su Panettone destinado a la Gran Final en cajas especiales puestas a disposición por la Organización.

- **SEDE 1:** ESCUELA NOVA, Evaluación masa madre y paneton innovador
- **SEDE 2:** GASTROMAQ, Evaluación panetonne A+B

Notas importantes:

- ✓ Cualquier acceso de personal externo a la competencia, incluidos fotógrafos, intérpretes, realizadores de vídeo, responsables de redes sociales y gabinetes de prensa, se realizará estrictamente a través de un procedimiento de acreditación con entrega de credenciales y deberá ser autorizado expresamente **por la organización**, sobre la base del calendario, los métodos y las reglas definidas por instrucciones detalladas, que se proporcionarán antes de la competencia.
 - ✓ Está prohibido el uso de teléfonos móviles durante toda la competencia.
 - ✓ Cualquier anomalía o problema técnico o de cualquier otra naturaleza que pueda ocurrir durante toda la duración del evento será manejado a la entera discreción y decisión de la organización
-
- ✓ La pausa para el almuerzo es opcional, pero debe tener lugar en el intervalo indicado: 13:00 -14:30. Durante esta pausa, los equipos se organizarán para el almuerzo. Siempre debe estar un representante por equipo.

4. Actividades y horarios de los jurados:

Cada Equipo será supervisado por jurados designados por la organización, quienes podrán ser internos o externos.

- **Modo de inspección previa a la carrera:**

Los jueces designados dispondrán de 20 minutos (05:40 – 06:00) para inspeccionar:

1. El laboratorio
2. El equipo



PERÚ BAKERY TEAM

3. Los ingredientes
4. La levadura.

Durante el control el juez se limitará a mirar, pero no podrá tocar nada.

- **Criterios de evaluación de la inspección de instalaciones:**

- ✓ Logística del trabajo (organización del trabajo).
- ✓ Limpieza general de mesas, suelos y limpieza personal.
- ✓ Producción de residuos: por el principio de sostenibilidad, la producción de residuos debe reducirse al mínimo.
- **IMPORTANTE:** Si se encuentran ingredientes que no están autorizados por el Reglamento y por la organización, o no se utilizan los puestos a disposición por los patrocinadores de la competencia, el equipo sufrirá una penalización en puntos por cada ingrediente, que se aplicará a la Clasificación General.

5. Vestimenta obligatoria:

Cada equipo deberá llevar un uniforme completo e idéntico durante toda la duración del partido y durante la Gran Final. El uniforme está destinado a consistir en:

- ✓ Zapatos
- ✓ Pantalones
- ✓ Chaqueta
- ✓ Delantal
- ✓ Sombrero.

Cada equipo es responsable de su indumentaria, los jueces revisarán si se cumple con la vestimenta adecuada.

6. PRODUCTOS A FABRICAR

Los equipos seleccionados tendrán que realizar y presentar todos estos productos, elaborados estrictamente con levadura de masa madre:

1. (A) Panettone italiano clásico
2. (B) Producto leudado de chocolate grande con masa "oscura" llamado "Panettone de chocolate"
3. (C) "Fiore di lievito madre", utilizando su propio juez de masa madre para refrescar
4. (D) Panettone con decoración libre.



PERÚ BAKERY TEAM

Todos los productos son obligatorios y deben elaborarse en las cantidades mínimas requeridas:

1. 10 unidades idénticas para Panettone A+B
 2. 1 Flor de masa madre (solo demostración) de entre 4 y 5 kg;
 3. 3 Panettone con decoración INNOVADORA.
- ✓ El incumplimiento del peso previsto de estos productos dará lugar a una penalización en puntos, tal y como se especifica en la tabla.
 - ✓ Los productos C+D serán verificados en la competencia.
 - ✓ Los panetones A+B serán verificados el día miércoles 8 de julio 2026 en Gastromaq.

7. Especificaciones de la masa madre:

La masa madre utilizada en el concurso debe ser estrictamente de origen de cada equipo. No está permitido el uso de levaduras que no sean las propias, bajo pena de descalificación de la competencia. El objetivo del concurso es destacar las habilidades relacionadas con el manejo y uso de la masa madre fresca, por lo que es deontológicamente necesario poner en línea y listo para el trabajo su masa madre fresca.

a. Técnicas de refresco:

Se pueden utilizar las diferentes técnicas:

1. Atado
2. Seco
3. Líquido
4. En el agua

No se puede utilizar:

1. Levadura química, para toda la producción del Panettone en la competencia.
2. Levadura comprimida, para toda la producción del Panettone en la competencia.

Todos los ingredientes **e insumos externos** deben ser aprobados previamente por la organización o jurado.



PERÚ BAKERY TEAM

LOS PRODUCTOS A Y B SERÁN DEGUSTADOS, EVALUADOS Y PREMIADOS EN GASTROMAQ.

LOS PRODUCTOS C Y D SERÁN EVALUADOS Y PRESENTADOS EN 3 DE JULIO EN LAS INSTALACIONES DE LA COMPETENCIA.

A. Panettone clásico tradicional

Producido según el protocolo establecido en el Reglamento de Producción del "Panettone Típico de la Tradición Artesanal Milanese" aprobado en septiembre de 2003 por el Comité Técnico de los Maestros Pasteleros Milanese.

Número de panettone a presentar por cada equipo:

- 10 Panettone idénticos en una copa alta "Milano" (pirotin)
- Peso del panettone: 1 Kg con una tolerancia de +/- 50 g (incluida la taza).

Especificaciones de peso obligatorias:

Cada Panettone, entre los 10 elegidos por el equipo, será pesado por cada equipo.

Ingredientes permitidos:

Es necesario que los equipos trabajen única y exclusivamente con los ingredientes previstos en el reglamento de producción, a saber:

- Agua
- Harina
- Azúcar
- Huevos frescos y/o yemas de huevo
- Leche pasteurizada y/o leche UHT y/o leche condensada y/o leches fermentadas y/o yogurt
- Manteca de cacao
- Manteca
- Pasas, Cáscara de naranja confitada, manzana confitada
- Masa madre fresca
- Sal
- Miel
- Malta y extracto de malta
- Vainilla
- Sabores cítricos naturales

No están permitidos:

- Levadura de cerveza
- Levadura química



PERÚ BAKERY TEAM

- Almidón
- Grasas vegetales (excepto la manteca de cacao)
- Suero de leche y productos lácteos
- Lecitina de soja
- Colorantes
- Conservantes
- Emulgentes
- Aditivos de cualquier tipo
- Otros tipos de frutas confitadas
- Aromas, a excepción de los aromas cítricos, ya sean naturales o sintéticos
- Ingredientes transgénicos.

Acciones permitidas:

Es necesario que los equipos trabajen única y exclusivamente preparando acciones realizadas de conformidad con el reglamento de producción. En concreto, nos referimos a:

- Amasado
- Leudado
- Moldeado.

B. Producto grande de chocolate leudado con masa oscura, llamado "Panettone de Chocolate"

Producido según una técnica libremente elegida por el equipo con el uso exclusivo de masa madre y chocolate como ingrediente obligatorio.

Número de panettone a presentar por cada equipo:

- 10 Panettone idéntico
- Peso del panettone: 1 Kg con una tolerancia de +/- 50 g (incluida la taza).

Especificaciones de peso obligatorias:

Cada Panettone, entre los 10 elegidos por el equipo, será pesado por cada equipo.

Ingredientes permitidos:

- Agua
- Harina
- Azúcar
- Huevos frescos y/o yemas de huevo pasteurizadas
- Leche pasteurizada y/o leche UHT y/o leche condensada y/o leches fermentadas y/o



PERÚ BAKERY TEAM

- yogurt
- Manteca de cacao
- Manteca
- Cacao (masa)
- Chocolate (masa o suspendida)
- Fruta confitada
- Masa madre fresca
- Sal
- Miel
- Malta y extracto de malta
- Vainilla

No permitido:

- Levadura de cerveza
- Levadura en polvo
- Almidón
- Sustituto del chocolate
- Grasas vegetales (excepto manteca de cacao)
- Suero y derivados
- Lecitina de soja en la masa
- Colorantes
- Conservantes
- Emulsionantes
- Aditivos de cualquier tipo
- Aromas, a excepción de los sabores cítricos, ya sean naturales o sintéticos
- Ingredientes transgénicos.

Acciones permitidas:

- Amasado
- Leudado
- Dividir - dar forma (a criterio del equipo).

Acabado permitido:

- No esculpado
- Esculpado
- Esmerilado
- No esmerilado.



PERÚ BAKERY TEAM

C. "Flor de masa madre", utilizando su propio fermento de masa madre para refrescarse.

Se invitará a cada equipo participante a producir un iniciador de flor de masa madre utilizando su propio iniciador de masa madre.

A continuación se detallan las reglas oficiales para participar en esta etapa especial:

1. Cada equipo debe producir una flor de masa madre durante el refrigerio de la masa madre; El equipo podrá elegir el número de refrescos que mejor se adapte a su flor.
2. La flor debe elaborarse exclusivamente con masa madre para refrescarse, sin la adición de otros ingredientes.
3. El tamaño de la flor queda a discreción del equipo participante. No hay límites de forma, siempre y cuando el producto final represente claramente una flor y el peso esté entre 4 y 5 kg
 - Esta flor será evaluada exclusivamente por su belleza estética por el Jurado.

D. Panettone con decoración libre

El segundo día de competencia, cada equipo debe presentar 3 panettones decorados con técnicas de su elección, que se utilizarán para la exhibición, fotos y pesaje frente al jurado.

Cada equipo se encargará de traer 3 panettones (producto terminado, con anterioridad a la competencia) Estos panettones previamente elaborados deberán ser presentados y decorados en el concurso. Todos los panettones decorados no deben tener +/- 100 g de diferencia entre ellos.

- ✓ El panettone con decoración Libre debe describirse en el folleto de presentación.

8. DESENLACE FINAL – Montaje y degustaciones

Los equipos y el Jurado completo asistirán a la evaluación final y a la ceremonia de entrega de premios que se realizará en la feria Gastromaq el 8 de Julio.

9. Especificaciones de la presentación:

- No hay límites de altura para la presentación final de las mesas.
- No se proporcionará electricidad para el funcionamiento de los efectos especiales
- Cada equipo podrá utilizar baterías o elementos recargables como fuente de energía.
- Cada equipo tendrá que presentar sus productos en forma de escaparate y también tendrá que prever personalmente el montaje, trayendo lo necesario.

La presencia en la mesa de lo siguiente es estrictamente requerida:

- ✓ Un Panettone Clásico



PERÚ BAKERY TEAM

- ✓ Un Panettone de Chocolate
- ✓ Un Panettone Decorado según las técnicas elegidas por el equipo.

Se aprecian piezas artísticas en chocolate, azúcar o pastilla, que representen el proyecto del equipo.

10. PUNTUACIONES POR CATEGORÍA Y JURADOS.

0 = puntuación más baja / 20 = nota más alta

Todas las categorías compiten por la Clasificación General

Para la evaluación del Panettone (A +B) cada miembro del jurado ejercerá su voto, que se estructurará de la siguiente manera:

- a. De 0 a 20 puntos por apariencia, forma y color.
- b. De 0 a 20 puntos para las cualidades organolépticas relacionadas con la consistencia suavidad, masticabilidad y fundibilidad.
- c. De 0 a 20 puntos para las cualidades organolépticas relacionadas con el sabor, aromas y aromas con especial atención a la naturalidad y persistencia.

Para la valoración de todos los demás Premios Especiales, los jurados ejercerán su voto, que se estructurará de la siguiente manera:

- 1) Mejor Presentación - Mesa de Vitrina / Voto asignado por el JURADO
- 2) Mejor folleto de presentación / Voto otorgado por el JURADO
- 3) Mejor organización de laboratorio / Voto asignado por el JURADO
Por una logística óptima
- 4) Mejor limpieza en el proceso / Voto asignado por el JURADO
Limpieza de trabajo, limpieza de mesas y maquinaria, limpieza de pisos, limpieza personal.
Tarjeta de puntuación: 0 a 20 puntos.
- 5) Mejor trabajo en equipo / Voto otorgado por el JURADO
Por armonía, comportamiento respetuoso, comunicación óptima entre los miembros del equipo. Tarjeta de puntuación: 0 a 20 puntos.
- 6) Premio a la Sostenibilidad / Voto otorgado por el JURADO
La producción de residuos debe reducirse al mínimo. Tarjeta de puntuación: 0 a 20 puntos.

TABLA

ACTIVIDAD	FECHA
Publicación	08 de Mayo de 2026
Inscripciones	11 de Mayo de 2026
Cierre de inscripciones	31 de Mayo 2026
Revisión de FILES o Dossier de competidores	01 al 5 de Junio 2026
Anuncio de los finalistas	6 de Junio 2026
Desarrollo del concurso	02 al 03 de Julio de 2026
Premiación	08 de Julio en Gastromaq

11. PREMIOS:

- Ganador 1er Puesto , el equipo que obtenga mayor puntuacion (Trofeo, Diploma, Premio especial)

- **Otros Premios Especiales:**

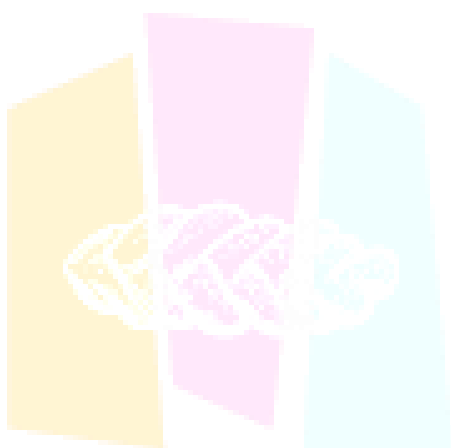
Se premiará al 1er puesto de cada Categoría.

- Premio al Mejor Panettone Clásico. (Diploma)
- Premio al Mejor Panettone con chocolate. (Diploma)
- Premio a la Mejor Flor de masa madre (Diploma)
- Premio Mejor Panettone con decoración libre (Diploma)
- Premio a la Mejor mesa de presentación -escaparate (Diploma)

Cuadro resumen de sanciones

Conductas no conformes con el Reglamento	Penalizaciones o exclusión de la competencia, a criterio exclusivo de los jueces
No enviar el programa de recetas completo o envió fuera de tiempo, recetas incompletas o incorrectas, no usar la plantilla de recetas	- 10 puntos en la Clasificación General.
Difusión de contenidos sin autorización expresa de la Organización, incluyendo vídeos e imágenes durante la competencia.	Descalificación del equipo de la competencia.
Falta de presentación del Folleto A+B+C+D	-10 puntos de la clasificación específica del producto
Entrada no autorizada en los laboratorios o en el lugar de la competencia	- 200 puntos de la Clasificación General
Ingredientes no autorizados	- 25 puntos por cada ingrediente de la Clasificación General
Ingredientes diferentes de los puestos a disposición por los patrocinadores, utilizados durante la licitación sin el formato anónimo o con la visualización del logotipo del fabricante	Penalización a criterio de los jueces de la competencia, deducida de la Clasificación General
Incumplimiento de las normas de vestimenta	5 puntos en la Clasificación General para cada componente.
No respetar el peso de los productos A – B - C (Panettone)	Cada 50 g fuera de tolerancia -5 puntos de penalización en la clasificación del producto correspondiente. Por ejemplo, exceso de peso (menos la tolerancia de 50 g) = 100 g, penalización de 10 puntos en la clasificación específica de Panettone.
Incumplimiento del peso Porción única	-10 puntos de penalización en la clasificación de productos.
Levaduras no autorizadas y/o diferentes a las suyas	Descalificación del equipo de la competencia.

No respetar el tiempo de preparación de las mesas de la Gran Final	-50 puntos en la Clasificación General
Uso de teléfonos u otros medios de comunicación no autorizados durante toda la duración de la competencia y las fases de cata por parte de los miembros de los equipos y del jurado.	-50 puntos en la Clasificación General



PERÚ BAKERY

TEAM