



BASES DEL CAMPEONATO DE PANADERÍA PROFESIONAL

"MAESTROS DEL PAN 2025"

1. FINALIDAD

El presente documento tiene por objeto normar el desarrollo del Campeonato de Panadería Profesional "Maestros del Pan 2025", que se llevará a cabo en Lima Metropolitana en el marco de la feria Gastromaq, del 09 al 12 de julio del año 2025. Este campeonato busca reconocer el talento, creatividad, innovación y excelencia en la panadería profesional, además de contribuir al fortalecimiento y desarrollo de la industria panadera peruana.

2. PARTICIPANTES

Podrán participar los **panaderos profesionales que cuenten con un emprendimiento personal o laboren en algún negocio de panadería de Lima Metropolitana**. La inscripción será individual, permitiendo un solo representante por empresa, negocio o establecimiento.

3. JURADO CALIFICADOR

El Campeonato Maestros del Pan 2025 contará con un jurado calificador de alto nivel, conformado por profesionales con amplia experiencia en panadería artesanal, innovación gastronómica y nutrición. Su participación garantiza transparencia, rigurosidad técnica y visión integral del oficio panadero.

Los miembros del jurado son:

- **Arturo Blanco:** Maestro panadero español de cuarta generación con más de 30 años de experiencia. Ha sido seleccionador nacional de panadería en España y formador internacional. Su enfoque está en la precisión técnica, la formación continua y la promoción de una panadería real, inclusiva y sostenible.
- **Damacino Ancco:** Panadero peruano originario de Caylloma, Arequipa. Lleva más de 25 años de trayectoria y ha difundido la receta tradicional de la Tanta Wawa en Francia. Es reconocido por su profundo conocimiento en panadería tradicional peruana y su participación en concursos panaderos internacionales.
- **Faviola Jiménez:** Nutricionista, doctora en Salud Pública y CEO de la Red Peruana de Alimentación y Nutrición (R PAN). Ha sido jurado internacional del Mundial del Pan y es Embajadora del Pan ante Ambassadeurs du Pain. Reconocida por su compromiso con la nutrición pública, la docencia universitaria y la promoción de una alimentación saludable.
- **Jonathan Day:** Ingeniero industrial egresado de la Universidad de Lima, fundador de El Pan de la Chola. Referente en panadería artesanal contemporánea en el Perú, ha transformado la forma de consumir y valorar el pan. Su experiencia combina la tradición con la gestión moderna y visión de marca.

4. CATEGORÍAS:

El campeonato cuenta con dos grandes categorías: Panes Salados y Panes Dulces. Cada concursante deberá demostrar su dominio en ambas categorías, presentando un total de 7 productos, distribuidos en las siguientes subcategorías:

Categoría	Subcategorías	Descripción	Peso del pan cocido
Panes Salados	1. Hogaza	Pan de forma libre, generalmente grande y pesado, con una corteza crujiente y un interior suave.	500 gr a 1 kl
	2. Baguette	Pan largo y delgado, con una corteza crujiente y un interior suave.	320 gr – 60 cm
	3. Pan regional	Panes tradicionales que representan una región del Perú. Varían en ingredientes, forma y tamaño. Ejemplos: Pan chuta, pan tres puntas, pan de maíz, tanta wawa.	
	4. Pan creativo o de autor	Pan con receta y composición únicas, con peso y forma definidos por el concursante.	
Panes Dulces	5. Croissant	Masa hojaldrada con sabor a mantequilla, con forma curva y textura laminada.	70 gr
	6. Brioche	Pan dulce y suave, con miga esponjosa.	70 gr
	7. Pan creativo o de autor	Pan innovador que destaque por su presentación, técnica y sabor.	

5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

El jurado evaluará:

- Técnica y habilidades demostradas durante las elaboraciones: 25%
- Calidad nutrición y sabor de los panes elaborados: 25%
- Creatividad e innovación en los productos presentados: 15%
- Conocimiento y aplicación de técnicas especializadas en cada categoría: 15%
- Presentación y estética del bufet: 10%
- Limpieza, higiene y organización del trabajo: 10%

6. INSCRIPCIÓN

La inscripción será gratuita y se desarrollará en dos fases obligatorias:



6.1 FASE 1: INSCRIPCIÓN INICIAL

*Nueva fecha: hasta el **15 de junio de 2025**. Los participantes deberán:

- Completar la ficha de inscripción (formato disponible en <https://manpan.com/maestros-del-pan-2025/>) o solicitar la ficha al correo electrónico: marketing@ingequip.pe o WhatsApp 987 056 890.

6.2 FASE 2: DOCUMENTACIÓN PARA CLASIFICACIÓN

Fecha límite de envío: hasta el 23 de junio de 2025.
Cada concursante deberá enviar un **compilado de archivos** que incluya:

A) **Carátula:** nombre del participante, negocio o emprendimiento al que representa, nombre de los productos finales y tipo (nombre y tipo de cada pan).

B) **Recetario por cada pan**, incluyendo **tabla de valor nutricional *** y peso del pan cocido.

* **Información nutricional y valor funcional del pan (opcional)**
Invitamos a los participantes a incluir de forma opcional una tabla nutricional básica de su pan (macronutrientes, fibra, sodio) y una breve descripción del valor funcional del producto. Esta información no es obligatoria ni excluyente, pero será valorada positivamente por el jurado. El objetivo es promover una panadería saludable y consciente. Se adjunta una ficha modelo y una tabla editable en Excel como guía de presentación en el ANEXO 2.

A) **Una foto por cada pan** (producto terminado y parte interna del pan).

B) **Un video por cada pan** mostrando su destreza en cada una de subcategorías indicadas anteriormente.

- **Duración del video:** de 2 a 6 minutos como máximo por cada uno.

- El video debe mostrar: formado, preformado y producto final (incluyendo interior del pan).

TODOS LOS ANEXOS PUEDEN SER DESCARGADOS EN: https://manpan.com/wp-content/uploads/2025/06/Caratula-y-Anexos_Campeonato_Maestros_Pan_m.docx

Toda esta documentación deberá ser enviada vía WeTransfer al correo electrónico marketing@ingequip.pe o al WhatsApp 987 056 890.

****Nota:** Toda la información solicitada es indispensable para que el jurado pueda evaluar de forma íntegra a cada concursante.

7. FASES DEL CONCURSO

7.1 FASE 1: CLASIFICACIÓN A SEMIFINALES

Todos los inscritos pasarán por la exhaustiva evaluación del jurado calificador y quedarán **9 semifinalistas**. Se anunciará la lista de semifinalistas antes del 26 de junio de 2025 y también la fecha de desarrollo de la evaluación que se llevará a cabo en las Instalaciones de Grupo Man Pan (Av. Santa Anita 571, Chorrillos).



7.2 FASE 2: EVALUACIÓN DE SEMIFINALISTAS

- Los 9 semifinalistas realizarán una demostración presencial en la que prepararán en tiempo real un bufet de cada una de las subcategorías (mencionadas anteriormente). Cantidades solicitadas:

Categoría	Subcategorías	Cantidad solicitada
Panes Salados	1. Hogaza	2 unidades
	2. Baguette	6 unidades
	3. Pan regional	6 unidades
	4. Pan creativo	6 unidades
Panes Dulces	5. Croissant	12 unidades
	6. Brioche	12 unidades
	7. Pan creativo	12 unidades

- La organización asignará los siguientes horarios:

Proceso	Mise en place	Horneado y Presentación
Semifinalistas	Día 1	Día 2
1	09:00 - 11:00 hrs	08:00 - 14:00 hrs
2		10:00 - 16:00 hrs
3		12:00 - 18:00 hrs
	Día 3	Día 4
4	09:00 - 11:00 hrs	08:00 - 14:00 hrs
5		10:00 - 16:00 hrs
6		12:00 - 18:00 hrs
	Día 5	Día 6
7	09:00 - 11:00 hrs	08:00 - 14:00 hrs
8		10:00 - 16:00 hrs
9		12:00 - 18:00 hrs

- Fechas por definir.
- Se establecerán 3 grupos de 3 semifinalistas aleatoriamente
- Cada grupo de 3 semifinalistas, realizará el "Mise en place" en 1 día por espacio de 2 horas cada uno.
- Cada grupo de 3 semifinalistas, realizará la Preparación y evaluación en 1 día por espacio de 6 horas cada uno.
- El jurado evaluará la técnica utilizada, el sabor, la presentación visual y la higiene durante todo el proceso.
- Se seleccionarán a **3 finalistas** para la competencia final.



7.3 FASE 3: GRAN FINAL – Competencia en Vivo

Fecha: del **09 al 12 de julio de 2025.**

Lugar: Gastromaq Lima.

- Los 3 finalistas realizarán demostraciones en vivo frente al público asistente y al jurado.
- Cada finalista deberá presentar un bufet final compuesto por elaboraciones que representen las tres categorías.
- La organización asignará días y horarios específicos entre el 09 y 12 de julio, garantizando que cada finalista disponga del tiempo necesario para ejecutar su presentación.
- El jurado calificador, compuesto por expertos en panadería, gastronomía y nutrición, otorgará las puntuaciones definitivas.

Fecha	09 de julio	10 de julio	11 de julio	12 de julio
Finalista 1	2 horas mise en place	6 horas preparación y evaluación		
Finalista 2		2 horas mise en place	6 horas preparación y evaluación	
Finalista 3			2 horas mise en place	6 horas preparación y evaluación

- Horarios por definir.
- Se establecerán 1 horarios para cada semifinalista de forma aleatoria.
- Cada uno de los finalistas realizará el “Mise en place” en 1 día por espacio de 2 horas cada uno.
- Cada uno de los finalistas realizará la Preparación y evaluación en 1 día por espacio de 6 horas cada uno.



8. PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

- **1er Lugar:** Laminadora profesional Flamic SF450BD + Certificado Oficial de “Maestro del Pan 2025”
- **2do Lugar:** Video institucional o promocional de tu negocio + Certificado Oficial.
- **3er Lugar:** Asesoría de packaging + Mini manual de marca + 2000 bolsas brandeadas con la marca del ganador + Certificado Oficial.

Todos los finalistas tendrán: Suscripción anual a la revista Panadería y Pastelería Peruana Envío de 06 ediciones anuales (bimestrales) en físico, incluye delivery. La entrega se realiza a través de un servicio courier. Se sugiere brindar una dirección que tenga atención al público, ya que no hay horario específico de entrega.

Todos los finalistas tendrán exposición en redes sociales y podrán exhibir sus productos en el stand oficial del Grupo Man Pan durante la feria Gastromaq Lima.

9. DISPOSICIONES FINALES

- La inscripción implica la aceptación íntegra de estas bases.
- Cualquier controversia será resuelta por el comité organizador.
- Los participantes ceden derechos de imagen y reproducción para fines promocionales del evento, sin recibir compensación económica.
- La organización se reserva el derecho a realizar cambios necesarios por circunstancias extraordinarias, notificando oportunamente a los participantes.

¡Haz historia con nosotros en la panadería peruana!

DISCLAIMER – CAMPEONATO MAESTROS DEL PAN 2025

La participación en el Campeonato de Panadería Profesional *Maestros del Pan 2025* implica la aceptación íntegra de las bases y condiciones establecidas por la organización. Al postular, los concursantes:

- Declaran que la información y productos presentados son de su autoría.
- Aceptan que su participación no genera vínculo laboral ni contractual con la organización.
- Autorizan el uso gratuito de su imagen, voz, nombre y productos para fines promocionales, antes, durante y después del evento, a través de medios digitales, impresos y audiovisuales.
- Reconocen que la organización podrá modificar fechas, fases u otros aspectos del concurso por razones operativas o de fuerza mayor, notificando oportunamente a los participantes.
- Aceptan que las decisiones del jurado calificador y del comité organizador son finales e inapelables.
- Asumen plena responsabilidad por cualquier información, contenido o material que presenten durante el proceso de selección y participación.
- Aceptan y entienden que **Grupo Man Pan entregará al ganador del primer puesto la Laminadora Profesional Flamic SF450BD únicamente como equipo en condición de premio, siendo responsable únicamente de su entrega física dentro de Lima Metropolitana, en un primer piso o nivel de acceso directo.** Esta entrega **no incluye instalación ni puesta en marcha** del equipo. En caso el ganador requiera estos servicios, podrá solicitarlos al equipo técnico de Grupo Man Pan, y **el costo será valorizado y cotizado por separado.**
- **Sugerencia técnica:** Se recomienda que la instalación y puesta en marcha de la Laminadora Flamic SF450BD sea realizada por el equipo técnico de Grupo Man Pan, a fin de conservar la garantía oficial del equipo (vigencia: 1 año).
- El **video institucional correspondiente al segundo lugar** será producido por Grupo Man Pan como parte del reconocimiento oficial. La producción se realizará de manera coordinada con el ganador, y estará sujeta a la disponibilidad, cronograma y alcance definido por el equipo audiovisual del grupo. **Grupo Man Pan se reserva el derecho de definir el formato, duración, tiempos de entrega y canales de difusión del video.**
- Asimismo, se informa que el premio de **asesoría de packaging, mini manual de marca y entrega de bolsas brandeadas** otorgado al tercer puesto es una cortesía del auspiciador **Rollos de Papel**. Esta asesoría tiene carácter orientativo y no genera obligación comercial, contractual ni de cumplimiento por parte de Grupo Man Pan.