Un concurso organizado por GRUPO MAN PAN

¿Qué es Maestros del Pan?

Un **campeonato profesional** que reconoce la creatividad, innovación y excelencia en la **panadería peruana.**

Organizado por **Grupo Man Pan** y presentado en GASTRO MAQ

¿Por qué participar?

- Podrás **posicionar tu nombre** y el de tu negocio en la industria panadera.
- Demostrarás tu talento ante un **jurado internacional**.
- Conectarás con otros profesionales y harás crecer tu **networking**.
- ¡Gana **premios** espectaculares!

¿Quiénes pueden participar?

- Panaderos profesionales que trabajen en Lima Metropolitana.
- Inscripción individual – un representante por negocio o empresa.

AUSPICIAN

salva · WAICO GROUP · Flamic · Master Martini · Molicentro · hensil · musa · rollos de papel EMPAQUES SOSTENIBLES · Don Angelo Especial Fortificada · Doña Angélica Especial Vitaminizada

Fechas y Fases del Concurso

Inscripción	Entra a https://manpan.com/maestros-del-pan-2025/ y regístrate en el formulario. Extendemos la fecha de inscripciones: **hasta 15 de junio.**
Clasificación	Envía tus recetas, fotos y videos en un link de We transfer **hasta el 23 de Junio** (al correo marketing@ingequip.pe)
Semifinal	Se llevará a cabo la semifinal **antes del 07 de julio** donde los concursantes que pasen a esta etapa deberán demostrar sus técnicas **en la sede de Grupo Man Pan** (Av. Santa Anita 571, Chorrillos).
Final	Competencia en vivo **en Gastromaq Lima del 09 al 12 de julio**

*Para más detalle revisa las bases en https://manpan.com/maestros-del-pan-2025/ o escríbenos al 987 056 890

Categorías a Evaluar

Categoría Panes Salados

1. Hogaza

2. Baguette

3. Regional

4. Creativo o de autor

Categoría Panes Dulces

5. Croissant

6. Brioche

7. Creativo o de autor

¿Qué material debes presentar para ser evaluado?

1.- Carátula con:

- Nombre del participante (apellidos, nombres completos)
- DNI
- Nombre del negocio o emprendimiento
- RUC
- Nombre y tipo de cada producto final que presentarás

2.- Recetario de cada pan incluyendo:

- Tabla de valor nutricional (deseable)
- Peso de cada pan cocido

3.- Una foto por cada pan, mostrando:

- Producto terminado
- Parte interna del pan

4.- Un video por cada pan, mostrando:

- Formado
- Preformado
- Producto final (incluyendo interior del pan)
- Duración: de 2 a 6 minutos por video de cada pan

Puedes descargar los anexos para la carátula, recetario, tabla de valor nutricional:
AQUÍ

Premios

1er LUGAR

Certificación
+
Laminadora
Profesional

2do LUGAR

Certificación
+
Video promocional
de tu negocio

3er LUGAR

Certificación
+
Asesoría en packaging
para tu marca
+
2000 bolsas con tu logo

rollos de papel
EMPAQUES SOSTENIBLES

Todos los finalistas tendrán exposición en redes y feria.

Jurados

Tu trabajo será evaluado por **referentes internacionales** como:

Arturo Blanco

Damacino Annco

Faviola Jiménez

Jonathan Day

GRUPO
MAN PAN

Demuestra lo que sabes hacer.

Inspira. Crece. Comparte tu historia panadera.

¡Conviértete en el próximo Maestro del Pan!

¡Gracias a todos los que hacen posible esta edición!

MAESTROS del PAN

CAMPEONATO DE PANADERÍA PROFESIONAL

GRAN FINAL EN:

GASTRO MAQ

AUSPICIADORES:

salva

WAICO GROUP

flamic

MASTER Martini

Molicentro

hensil

musa

rollos de papel EMPAQUES SOSTENIBLES

Panadería y Pastelería Peruana

HARINA DE TRIGO DON ANGELO ESPECIAL FORTIFICADA

HARINA DE TRIGO Doña Angelica ESPECIAL VITAMINIZADA