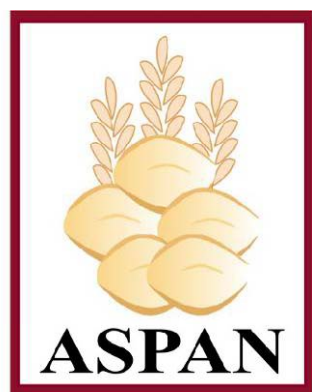


# LOS PANES ARTESANALES DEL PERÚ COMPETIRÁN PARA SER ELEGIDOS COMO “LOS MEJORES DEL MUNDO”



# PERÚ RUMBO AL MUNDIAL DEL PAN

## “FRANCIA 2012”



- Buscamos realzar el oficio del panadero peruano.
- Demostrar que podemos competir con maestros de otros países, con los mismos estándares de excelencia y profesionalismo.



# CONVOCATORIA NACIONAL

Del 28 de mayo al 25 de junio de 2010



Panaderos deberán elegir  
en la categoría a participar:

- ✓ Baguettes y panes salados
- ✓ Bollería (panes dulces)
- ✓ Pieza Artística



**ELECCIÓN DE LOS FINALISTAS**  
**Del 30 de junio al 02 de julio**



**FINAL NACIONAL**  
**14 de julio**

**PRESENTACIÓN DEL EQUIPO  
OFICIAL**  
**15 de julio**





**ENTRENAMIENTO DEL EQUIPO**  
**Del 29 de julio al 22 de setiembre**

**CONCURSO SUDAMERICANO**  
**29 de setiembre – Las Vegas**

# ¿CÓMO CONCURSAR?

Panaderos deberán elegir la categoría a participar:

- ✓ Baguettes y panes salados
- ✓ Bollería (panes dulces)
- ✓ Pieza Artística



✓Elaborar 3 productos distintos de la categoría elegida.



✓Tomar fotos de los 3 productos y redactar cada receta.



✓Llenar la hoja de vida

✓Enviar las fotos, recetas y hoja de vida en sobre cerrado a cualquier oficinal de Alicorp o por Internet, en la Web de la revista Panadería y Pastelería Peruana. **Fecha límite: 30 de junio 2010.**





## ELECCIÓN DE LOS FINALISTAS

- Se evaluará y elegirán a 8 semifinalistas a nivel nacional por cada una de las categorías (pan, bollería, pieza artística).

# CRITERIOS DE PUNTUACIÓN



1. Peso y volumen de las piezas
2. Sabor
3. Aspecto de los productos
4. Originalidad
5. Cualidades artísticas



## REQUISITOS/CANDIDATO

- Ser panadero y tener mínimo 20 años y 50 años máximo en 2010.
- Tener experiencia.
- Tener disponibilidad para viajar a Lima y EEUU para su capacitación y concurso.
- Poseer pasaporte vigente.
- Los candidatos podrán inscribirse en una o varias categorías, dependiendo de su grado de conocimiento.



## EL JURADO

El jurado estará compuesto por 4 prestigiosas personas vinculadas y conocedoras de la panificación más el capitán del equipo.

Para la Final Nacional se contará además con la evaluación de un jurado internacional especialista en panificación.

Este jurado en todo momento será imparcial y realizará una evaluación estricta siguiendo los criterios de sus cualidades profesionales. La decisión del jurado será inapelable.



## BASES DEL CONCURSO



COPA MUNDIAL DEL PAN 2012



## EL CRONOGRAMA

### Convocatoria Nacional

Del 28 de Mayo al 25 de Junio.

### Elección Finalistas

Del 30 de Junio al 02 de Julio

### Anuncio de Finalistas

02 de Julio

### Final Nacional

14 de Julio

### Presentación de Equipo Oficial

15 de Julio

### Entrenamiento del Equipo

Del 19 de Julio al 22 de Setiembre

### Concurso Sudamericano

29 Setiembre - Las Vegas

## EL PROGRAMA

### Convocatoria Nacional:

Todos los panaderos que estén interesados en participar deberán seguir los siguientes pasos:

- 1 Elegir la categoría en la que se desea participar:

#### Categoría Pan

La prueba consiste en la elaboración de baguettes tradicionales y variados. Además incluirá la realización de diferentes tipos de panes: pan de molde, pan típico de cada país y panes del mundo (pueden ser panes saborizados).

#### Categoría Bollería

Esta categoría permite a los panaderos trabajar con una gran variedad de productos internacionales (croissants y napolitanas) y con especialidades nacionales. La prueba requiere la elaboración de bollerías en masa levada y masa de hojaldre.

#### Categoría Pieza Artística

Esta prueba deja libre albedrío a los concursantes para su creatividad. La prueba consiste en realizar un trabajo



representando a su país. La pieza deberá ser fabricada con masas constituidas de productos comestibles. Las armaduras y los pegamentos sintéticos no están autorizados.

- 2 Elaborar 3 productos distintos de la categoría en la que quiera participar, los que consideres que son los mejores.
- 3 Tomar fotos (digital o impresa)\* de los 3 productos y redactar cada receta considerando ingredientes, porcentajes panaderos y procedimiento. Se recomienda que la foto tenga un fondo claro.
- 4 Llenar la hoja de vida (ver en formato adjunto).
- 5 Enviar las fotos, las recetas y la hoja de vida en sobre cerrado a cualquier oficina de Alicorp o por internet en la página web de la revista Panadería y Pastelería Peruana. La fecha límite de envío es el 30 de Junio del 2010.

*\*Si desea que le apoyemos con la toma de fotos, por favor llame a Aló Alicorp 0-800-12542. Un promotor técnico lo asistirá.*

En esta etapa no se incluirá la producción de panes en vivo, sin embargo las fotos tienen que ser lo más nítidas y claras posibles pues en base a las fotos y las recetas el jurado hará la selección de los finalistas.

### ELECCIÓN DE FINALISTAS

En base a los sobres enviados por cada uno de los participantes, se evaluará y se elegirán a 8 semifinalistas a nivel nacional por cada una de las categorías (Pan, Bollería, Pieza Artística).

La elección de los semifinalistas se realizará de manera pública y en ésta podrán participar todos los medios de comunicación interesados, los cuales deberán asistir a esta elección en la fecha indicada en el cronograma.

### FINAL NACIONAL

El día del concurso, los equipos dispondrán de 8 horas para realizar un programa impuesto en base al reglamento de la Copa Mundial del Pan, en cada una de siguientes



**Pan:**

- Baguettes
- Panes Especiales

**Bollería:**

- Bollería Dulce
- Bollería Rellena

**Pieza Artística:**

- Elaboración de una pieza artística sobre el tema "identidad de mi país"

Los candidatos recibirán de antemano la lista del material que tendrán disponible en el stand. Si desean disponer de algún material adicional o particular deberán conseguirlo por su cuenta y pedir autorización antes de usarlo.

Los productos fabricados se presentarán al público y a los miembros del jurado en módulos de madera proporcionados por los organizadores.

Para su participación los organizadores les proporcionarán la vestimenta profesional oficial del evento, que consiste en:

- Pantalón de trabajo
- Chaqueta de trabajo
- Mandil
- Gorro

Se elegirá un ganador por categoría y un suplente, con lo cual el equipo peruano tendrá 4 representantes.

**CRITERIOS DE PUNTUACIÓN**

Durante todas las etapas de evaluación se tendrá en cuenta algunos criterios importantes y necesarios para la participación posterior en la eliminatoria Sudamericana a llevarse a cabo en Las Vegas en el transcurso de IBIE 2010:

- Peso y volumen de las piezas
- Sabor
- Aspecto de los productos
- Originalidad
- Cualidades artísticas





### REQUISITOS / CANDIDATOS

- Ser panadero y tener mínimo 20 años y 50 años máximo en el 2010.
- Tener experiencia profesional en la elaboración de panes y pasteles
- No estar relacionado profesionalmente de manera directa o indirecta con una empresa de equipamientos, materias primas o ingredientes de panificación.
- Tener la disponibilidad (tiempo) para viajar a Lima y Estados Unidos para su capacitación y concurso.
- Poseer pasaporte vigente, no tener ningún impedimento para aplicar a la visa de los Estados Unidos.
- Los candidatos podrán inscribirse en una o varias categorías dependiendo de su grado de conocimiento.

### EL JURADO

El jurado estará compuesto por 4 prestigiosas personas vinculadas y conocedoras de la panificación más el capitán del equipo.

Para la Final Nacional se contará además con la evaluación de un jurado internacional especialista en panificación.

Este jurado en todo momento será imparcial y realizará una evaluación estricta siguiendo los criterios de sus cualidades profesionales. La decisión del jurado será inapelable.



**DATOS PERSONALES**

Nombre completo			
Dirección			
Correo electrónico			
Teléfonos		DNI	

**OBJETIVOS***¿Por qué desea participar en el Campeonato Mundial del Pan?*

--

*¿Ya participó antes en el Campeonato Mundial del Pan?*      Sí       No

*¿En qué categorías participó?*      Pan       Bollería       Pieza Artística

**FORMACIÓN ACADÉMICA***¿Qué cursos o estudios tiene sobre panadería?*

Fecha de finalización	Grado de estudio logrado

**EXPERIENCIA EN PANADERÍA***Describe el cargo y funciones que realiza*

Fecha de inicio del trabajo actual		
Nombre de la empresa de trabajo actual	Dirección de la empresa	
Teléfono de la empresa		
Otras empresas donde trabajó	Dirección	Teléfono

