

REGLAMENTO OFICIAL

CAMPEONATO DEL PAN DULCE ARTESANAL 2026

ARTÍCULO 1. CATEGORÍAS DE PARTICIPACIÓN

1.1. El certamen contará con tres (3) categorías oficiales de competencia:

- **Categoría Tradicional:** milanés o elaborado en molde.
- **Categoría Genovés:** redondo, sin molde.
- **Categoría Innovación.**

1.2. Exclusividad. Cada participante podrá inscribirse y competir en una (1) sola de las tres categorías establecidas.

ARTÍCULO 2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

2.1. Pesaje de la pieza. La pieza terminada deberá tener un peso nominal de mil gramos (1.000g, equivalente a 1kg). Se establece una tolerancia de ±20 gramos por unidad; por lo tanto, el rango de peso permitido será de 980 g a 1.020 g. Toda pieza que se encuentre fuera de este rango estará sujeta a la penalización que determine el jurado.

2.2. Empaque y presentación. El producto terminado deberá entregarse dentro de una caja o contenedor de presentación tipo box, con visor transparente o sin él.

2.3. Elaboración. Queda estrictamente prohibido utilizar premezclas industriales. Las elaboraciones deberán ser 100 % artesanales y realizarse a partir de materias primas básicas.

ARTÍCULO 3. REQUISITOS Y PROTOCOLO PARA LOS PARTICIPANTES

3.1. Indumentaria. Los participantes deberán concurrir el día del evento con la indumentaria de trabajo correspondiente.

3.2. Documentación técnica. Al momento de la acreditación, cada participante deberá entregar cinco (5) copias impresas de la receta completa y detallada del producto con el que concursará.

ARTÍCULO 4. EVALUACIÓN Y PUNTUACIÓN DEL JURADO

4.1. La evaluación estará a cargo del Jurado Oficial, integrado por maestros/as pasteleros/as y especialistas invitados.

4.2. Sistema de calificación. Cada criterio de evaluación recibirá una puntuación en una escala

numérica del uno (1) al diez (10).

4.3. Criterios de evaluación:

- **Pesaje:** cumplimiento del rango de peso permitido (980 g a 1.020 g).
- **Presentación:** aspecto visual del producto y del empaque.
- **Aroma:** perfil aromático característico del pan dulce.
- **Humedad y textura:** calidad de la miga y nivel adecuado de humedad.
- **Sabor:** evaluación organoléptica general del producto.

Información para los participantes

Insumos permitidos para la elaboración del pan dulce Se permite utilizar los siguientes ingredientes:

- Harina 000 o 0000
- Azúcar común o impalpable
- Miel
- Sal
- Levadura fresca o seca
- Manteca o margarina
- Huevos
- Leche
- Esencias
- Ralladuras de cítricos
- Chips de chocolate
- Frutas escurridas, abrillantadas o glaseadas
- Pasas de uva
- Cerezas al marrasquino
- Nueces
- Almendras
- Castañas de cajú
- Avellanas
- Pistachos
- Otros frutos secos e ingredientes similares

Importante: No está permitido utilizar ningún tipo de premezcla. El incumplimiento de esta norma será motivo de descalificación.