



**Reglamento
CONCURSO DE PANADERÍA
Alimentaria 2017**

Martes 5 de septiembre

1. DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

El concurso de Panadería es un evento no lucrativo, tiene como objetivo fundamental estimular y reconocer el esfuerzo de los panaderos de establecimientos de panaderías y pastelerías de Guatemala, así como a personas individuales y estudiantes que se dedican al arte de la panadería, contribuyendo al desarrollo gastronómico de nuestro país. Este concurso forma parte de las actividades de Alimentaria 2017.

2. ESPECIALIDADES

- PANADERIA NACIONAL
- PANADERIA INTERNACIONAL

Cada especialidad se divide en dos categorías:

- PROFESIONALES
- ESTUDIANTES

3. HORARIOS

- PANADERIA NACIONAL (pan dulce y salado) 10:00 Horas
- PANADERIA INTERNACIONAL (pan dulce y salado) 14:00 Horas

4. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

- Podrán participar los panaderos y estudiantes de esta especialidad.
- Para inscribirse en la Competencia debe llenar el formulario correspondiente con todos los datos solicitados y enviarlo a CORPOEVENTOS, ubicada en la 14ª. Avenida "A" 14-53, zona 10 Oakland II, al teléfono 2367-5053, 5055 y 5056, en horario de 9:00 a 16:00 o enviarlo por medio de correo electrónico a mercadeo@corpoeventos.net o info@corpoeventos.net Las inscripciones se abren a partir del 15 de mayo y se cierran el 15 de agosto 2017 o antes de llenarse el cupo previsto.
- Los formularios estarán disponibles en la www.feriaalimentaria.com
- Los panes deben estar elaborados, ya que el concurso es de exhibición, deben describir las recetas con ingredientes y procedimiento de preparación.
- Los participantes tienen la obligación de llevar los utensilios e insumos necesarios para realizar la decoración correspondiente, queda a discreción

del participante llevar pan de degustación para el público, para dar a conocer la empresa y su producto.

- Cada participante deberá vestir el uniforme tradicional de panadero que incluye el toque o cofia. No se permitirá el uso de ningún distintivo que identifique la empresa o institución a la cual representa.
- Deben presentarse una hora antes de iniciar el concurso.
- El Comité Organizador identificará cada pan concursante con un código.
- A cada participante se le asignará un área de exhibición, la cual podrá ser decorada para la presentación final.
- Cada participante deberá presentar un mínimo de 10 panes dulces y 10 panes salados de cada clase.
- Cada participante podrá participar únicamente con tres tipos de pan dulce y tres tipos de pan salado.
- Cada participante deberá dejar limpia y ordenada su área de trabajo.

5. JUECES

- El Comité Organizador nombrará al jurado calificador en base a un perfil predeterminado, asignando un mínimo de 3 jueces.
- Los miembros del jurado calificador deberán presentarse al salón e identificarse ante la firma auditora, media hora antes de iniciar el concurso.
- Los jueces calificarán en el formulario respectivo.
- Una vez evaluado cada pan, los jueces entregarán al auditor, el formulario para su respectiva tabulación.
- Se nombrará un representante del grupo de jueces para integrar la calificación final con el representante de la firma auditora.

6. SANCIONES

- Los establecimientos que durante la calificación se identifiquen por medio de cualquier distintivo o comentario, serán inmediatamente descalificados.
- Queda terminantemente prohibido a los participantes consumir bebidas o alimentos durante el concurso. Quien no respete esta regla, será retirado del salón y el pan que esté a su cargo, será descalificado.
- Los establecimientos que provoquen cualquier situación que altere el buen desarrollo del concurso, quedarán descalificados, serán retirados del salón y no serán aceptados como participantes en el próximo evento.
- Cualquier situación no contemplada en este reglamento, será resuelto por el Comité Organizador.

7. PREMIOS

- Se premiarán el primero, segundo y tercer lugar de cada categoría.

- Los ganadores obtendrán lo siguiente:

Primer Lugar Medalla de Oro
 Diploma para el participante
 Premio del patrocinador.
 Plaqueta para el establecimiento ganador.

Segundo Lugar Medalla de Plata
 Diploma para el participante.

Tercer Lugar Medalla de bronce
 Diploma para el participante.

- Todos los participantes, recibirán diploma.
- Las fotografías oficiales del evento serán propiedad del Comité Organizador.

8. EVALUACIÓN

- Durante la evaluación, únicamente deberán estar en el área de trabajo el participante
- Los jueces y el público conocerán el nombre del establecimiento y participante, finalizada la evaluación de todos los panes en concurso.

- **Los aspectos a evaluar son los siguientes:**

CODIGO	Regular		Bueno		Excelente		TOTAL
	5.5	8	8.5	12	12.5	15	
Sabor							
Color							
Textura							
CODIGO	Regular		Bueno		Excelente		TOTAL
	2	2.5	3	3.5	4	5	
Conocimiento de la receta							
Diseño y proporción							
Arte y Creatividad							
Acabados							
Presentación personal							
Orden e higiene en el área de trabajo.							
Montaje y presentación							
CALIFICACIÓN TOTAL							

