



allicorp

XXVII Festival del Pan de Anís 2017

V FESTIVAL DE PASTELES REGIONALES

XV FESTIVAL DEL PAN REGIONAL



02 JULIO

PLAZA DE ARMAS CONCEPCIÓN / 8:00 AM

CATEGORÍAS

1. PREMIO A LA EXCELENCIA
2. PAN ARTESANAL REGIONAL
3. PAN DE ANIS
4. VARIEDAD DE PANES
5. PASTELES

MAYORES INFORMES

970050009

INVITADO ESPECIAL

PILAR GUERRA HUATA

(SER PUESTO EN EL 2 FESTIVAL REGIONAL DE WAMA TAKTA - ABIANCAY)



BASES DEL CONCURSO DEL XXVI FESTIVAL DEL PAN DE ANÍS, XIV FESTIVAL DEL PAN REGIONAL Y V FESTIVAL DE PASTELES REGIONALES.

I. INSCRIPCIÓN:

Las inscripciones se realizarán del 30 de Mayo al 02 de Julio de 2017, en la Gerencia de Planeamiento, Presupuesto de la Municipalidad Provincial de Concepción.

La convocatoria será a nivel regional, es importante tener en cuenta que quien participa es la persona, más no la empresa, ni el centro de labores. El concurso se llevará a cabo en la Plaza de Armas de Concepción, el día domingo 02 de Julio a partir de la 8.00 a.m., con un programa especial.

II. CATEGORÍAS:

Los panificadores de las provincias y distritos de Concepción, Huancayo, Chupaca, Jauja, Tarma y Junín; serán identificados (as) con número correlativos según orden de inscripción y participarán en las siguientes categorías:

1. Premio a la excelencia (ganador de los ganadores)
2. Regional
3. Pan de Anís
4. Variedad de panes.
5. Pasteles.

III. BASES:

- Hacer uso de pre- fermentos.
- Utilizar ANÍS como insumo principal en sus diversas variedades, en el caso del pan de anís.
- La harina sucedánea oriunda del Perú debe ser aplicativa con un mínimo del 15% de la formulación del producto a elaborar.
- Se permite el uso de otros insumos en la formulación de la masa, tanto interna (relleno) como externo (encimado).

IV. REQUISITOS/ REGLAMENTO

Del Participante:

- Ser peruano de nacimiento.
- Tener como mínimo tres años de experiencia, acreditado en el rubro de panificación.

Las inscripciones al concurso **XXVI FESTIVAL DEL PAN DE ANÍS, XIV FESTIVAL DEL PAN REGIONAL y V FESTIVAL DE PASTELES REGIONALES**, se realizarán desde el 02 de mayo al 02 de julio del año en curso.

La **inscripción es gratuita** y se registrará al concursante más no a la empresa o establecimiento donde labora. Se podrán inscribir más de un panadero del mismo establecimiento.

Para inscribirse los participantes deberán rellenar y enviar la ficha de inscripción, según formato (disponibles en www.municoncepcion.gob.pe), y/o al correo huayta@municoncepcion.gob.pe

Los participantes deberán de presentarse ante la señorita Yliana Huayta Ramón Secretaria de la Comisión Organizadora.

V. DESARROLLO DEL CONCURSO

El Concurso de desarrollará el domingo 02 de julio en las instalaciones del Jr. 9 de Julio – Plaza de Armas.

Se presentaran 4 panes iguales de crocantes para la de degustación del jurado y para la foto oficial.

La calificación entre participantes será de 7 minutos.

VI. ESPECIFICACIONES DEL CONCURSO

- Los participantes deberán presentarse en el Jr. 9 de Julio - Plaza de Armas a las 7: 00 a.m. (**hora exacta**).
- Los stands serán considerados de acuerdo a las inscripciones realizadas en la Gerencia de Planeamiento y Presupuesto de la Municipalidad Provincial de Concepción.
- Los participantes deberán portar uniforme completo entregado el mismo día del concurso. Que consta de: Mandil, gorro y guante, que será asignado por la comisión.
- Los participantes deberán respetar las pautas establecidas por el comité organizador. Los horarios, fecha y sede del concurso no se modificarán por ningún motivo.
- Se considerará tres (03) puntos en contra para el participante que no se presente a la hora indicada.

VII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

El jurado estará conformado por panificadores, investigadores y/o personas de reconocido prestigio en el campo de la panificación. Cada jurado tendrá una ficha de evaluación para cada participante. La calificación final será el promedio de las calificaciones individuales. El participante deberá lucir impecable con toda la indumentaria de cocina en su presentación de los contrario se le descontará puntos a criterio del jurado evaluador. Los criterios que se utilizarán son los siguientes:

1. Descripción de la preparación de los panes.

El concursante deberá explicar sobre el uso de los ingredientes, la aplicación de los pre-fermentos en los panes y las técnicas empleadas.

Puntaje máximo: 5 puntos

2. Uso del ingrediente principal

Se calificará la creatividad del participante, para utilizar el ingrediente principal (Anís), el cual deberá ser obviamente el protagonista.

Puntaje máximo: 4 puntos.

3. Calificación Organoléptica

Se evaluará el diseño, color, olor, sabor y textura.

Puntaje máximo: 6 puntos

4. Presentación

Se calificara la creatividad para la presentación final del pan.

Puntaje máximo: 5 puntos.

La evaluación se realizara usando una ficha de calificación basada en criterios específicos con sus respectivos puntajes. El primer puesto lo obtendrá quien alcance el mayor puntaje en la suma total de los criterios.

| CRITERIOS DE EVALUACIÓN | | PUNTAJE |
|-------------------------|--|-----------|
| 1 | DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN DE LOS PANES | 5 |
| 2 | USO DEL INGREDIENTE PRINCIPAL | 4 |
| 3 | CALIFICACIÓN ORGANOLÉPTICA | 6 |
| 4 | PRESENTACIÓN/CREATIVIDAD | 5 |
| | SUMA TOTAL | 20 |

La presentación de la hoja de inscripción implica la aceptación de la bases por parte de los participantes. La organización se reservara el derecho a modificar el reglamento por causas de fuerza mayor, así como cancelarlo en caso las circunstancias así lo exijan.

Los participantes ceden los derechos de imagen de las fotografías tomadas durante la celebración del concurso. Estas quedan en propiedad de la organización y no podrán solicitar remuneración por su utilización con fines promocionales del concurso. El ganador se compromete a participar de todas las oportunidades de difusión que la organización estime conveniente durante y después del evento. El incumplimiento de cualquiera de las normas establecidas en el presente reglamento por parte de cualquier participante supondrá la inmediata descalificación del concurso.

VIII. PREMIOS

Categoría: Premio a la excelencia (ganador de los ganadores)

Primer puesto:

Trofeo de la espiga de oro

Medalla de "Oro"

Insumos de panificación y/o lo que disponga la comisión.

Categoría: Pan Regional

Primer puesto:

Trofeo de la espiga de oro

Medalla de "Oro"

Insumos de panificación y/o lo que disponga la comisión.

Segundo puesto:

Trofeo de la espiga de plata

Medalla de "Plata"

Insumos de panificación y/o lo que disponga la comisión.

Tercer puesto:

Trofeo de la espiga de bronce

Medalla de "Bronce"

Insumos de panificación y/o lo que disponga la comisión.

Categoría: Pan de Anís

Primer puesto:

Trofeo montecanasta de oro

Dinero en efectivo

Medalla de "Oro"

Insumos de panificación y/o lo que disponga la comisión.

Segundo puesto:

Trofeo montecanasta de plata
Medalla de "Plata"
Insumos de panificación y/o lo que disponga la comisión.

Tercer puesto:

Trofeo montecanasta de bronce
Medalla de "Bronce"
Insumos de panificación y/o lo que disponga la comisión.

Categoría: Variedad de panes**Primer puesto:**

Trofeo de la espiga de oro
Medalla de "Oro"
Insumos de panificación y/o lo que disponga la comisión.

Categoría: Pasteles**Primer puesto:**

Trofeo de la espiga de oro
Medalla de "Oro"
Insumos de panificación y/o lo que disponga la comisión.

Segundo puesto:

Trofeo de la espiga de plata
Medalla de "Plata"
Insumos de panificación y/o lo que disponga la comisión.

IX. COMISIÓN ORGANIZADORA

Una vez leídas y aceptadas las bases del concurso (colgadas en la web: www.municoncepcion.gob.pe) podrán inscribirse. Para ello deberán enviar la ficha al lhuayta@municoncepcion.gob.pe de la siguiente forma: colocar en el asunto del correo: FESTIVAL DE PAN – GPP 2017.

X. JURADO CALIFICADOR

La Comisión Organizadora garantiza un jurado calificador imparcial, conocedoras esta tradición. La decisión del jurado calificador será inapelable. Los miembros del jurado calificador están integrados por los siguientes:

1. Personaje connotado nacional e internacional por su conocimiento en panificación.
2. Técnico panadero representante permanente de la Asociación Peruana de Empresarios de la Panadería y Pastelería – ASPAN.
3. Revista panadería y pastelería Peruana.