



REGLAMENTO OFICIAL

Copa de Panadería 2026 | 8ª Edición



EXPOPAN

OBLIGACIONES DURANTE EL CONCURSO:

El candidato y su ayudante.

Con el fin de garantizar el buen funcionamiento del concurso, es esencial que los miembros del equipo estén presentes para ciertos eventos.

El Chef Panadero y el ayudante DEBERÁN estar presentes para:

1. Informe oficial presentado en la junta técnica
2. Foto oficial
3. Premiación

La no asistencia a cualquiera de estos eventos puede implicar una sanción del Comité Organizador.

UNIFORME OFICIAL DURANTE EL CONCURSO Y PREMIACIÓN:

Es obligatorio para los presidentes, jurados, panaderos y ayudantes de cada equipo.

Deberán portar el uniforme en todo momento, es decir, durante el concurso, premiación y foto oficial.

Para los participantes consta de:

- Pantalón negro o mascota, zapatos antiderrapantes cerrados y gorro. Responsabilidad de los participantes.
- Filipina y mandil proporcionada por el comité organizador.

Jurados y presidente: filipina oficial.

La falta del uso completo del uniforme puede implicar una sanción del Comité Organizador.

***No se permite el uso de marcas diferentes a los patrocinadores oficiales.**



CATEGORÍAS Y MECÁNICA DEL CONCURSO:

MECÁNICA DEL CONCURSO: Montaje de un bufete que contemple las categorías mencionadas en el siguiente punto, incluyendo elementos decorativos en base al diseño y creatividad de cada equipo.

De todas las piezas a presentar se distribuirán para el bufete, degustación y fotografía.

El bufete será montado el día que le corresponda participar a cada equipo, lo montará y se tomará fotografía. Al finalizar se podrá desmontar para dar oportunidad a los equipos participantes del siguiente día. Esta mecánica se realizará los días 19, 20 y 21 de agosto.

El día 22 de agosto se presentarán todos los equipos para la premiación, hora por confirmar.

El concurso dará inicio a las 6:30 hrs y terminará a las 17:30, por lo que deberán considerar los tiempos con base en los horarios y cocinas sorteados el día 18 de agosto.

Las categorías que todos los candidatos deberán cubrir son:

- Pan nutritivo y saludable
- Baguette
- Croissant
 - Clásico
 - Pieza de pan dulce realizado con la misma masa de croissant figura libre
- Tradicional mexicano: 2 variedades diferentes
- Pan creativo: propuesta de un pan dulce o salado innovador
- Sourdough



1. Pan Nutritivo y Saludable:

Peso libre. Número de piezas, libre.

En esta categoría deberá entregarse de forma escrita al jurado en máximo media cuartilla la explicación de por qué se considera un pan nutritivo y saludable. Además de la receta, explicación nutritiva y saludable, se valorarán también los criterios estéticos y gastronómicos.

Se podrá usar por lo menos una “harina alternativa” para la elaboración de esta categoría.

Algunos ejemplos son: harina de centeno, avena, cebada, arroz, maíz, amaranto, quinoa, linaza molida, lenteja, garbanzo, chícharo, frijol, entre otros.

2. Baguette.

Peso: entre 300 y 350 gramos (peso después del horneado).

Número de piezas que se presentarán al jurado: 9.

Se escogerán 4 piezas aleatoriamente para pesar y la diferencia entre ellas no debe superar los 10 gramos y 5cm de longitud.

Los candidatos deben realizar una baguette al estilo tradicional francés, usando como ingrediente mayoritario la harina blanca y pudiendo usar alguna otra harina en cantidad menor.

Se podrá usar masa madre de cultivo y/o algún prefermento realizado con levadura que podrá ser elaborado el mismo día o un día antes. Se penalizará el uso de mejorantes o aditivos.

Se valorará el aspecto externo como la estructura y las características de la miga, así como el aroma, textura, humedad, etc.



3. Croissant.

a) Croissant clásico:

Peso: entre 70 y 90 gramos (peso después del horneado).

Número de piezas que se presentarán al jurado: 12.

Se escogerán 4 piezas aleatoriamente para pesar y la diferencia entre ellas no debe superar los 10 gramos y 2 centímetros de longitud.

Los candidatos deben realizar un croissant al estilo tradicional francés. Está permitido el uso de masa madre de cultivo y/o prefermentos realizados con levadura que podrán ser elaborados el mismo día o el día antes. Se penalizará el uso de mejorantes o aditivos.

El pastón de croissant podrá ser elaborado el mismo día, o bien el día antes de la competición y guardado en refrigeración o congelación. Para el laminado se deberá usar forzosamente Mantequilla. Los candidatos deberán dar explicación sobre la técnica de laminado usada.

b) Pan dulce con masa de croissant

Peso entre 90 y 110 gramos (peso de cada pieza ya horneada, decorada y con relleno).

Número de piezas a presentar al jurado: 12.

Se escogerán 4 piezas aleatoriamente para pesar y la diferencia entre ellas no debe superar los 10 gramos y 2 centímetros de longitud.

Los candidatos deben usar masa tipo croissant para la creación de una pieza de pan dulce original y de figura libre con decoración creativa (relleno opcional).

Los candidatos deberán dar explicación sobre la técnica de laminado usada (manejo de temperaturas, número de vueltas, descansos y reposos, etc). Se valorará tanto el aspecto externo como la estructura y las características de la miga, así como el aroma, textura, humedad, etc. En esta categoría se prestará especial importancia a los rellenos, los colores, la decoración y la presentación del producto.



4. Pan tradicional mexicano.

Realizar 2 variedades DIFERENTES

A) Propuesta en chocolate.

Chocolate oscuro, leche o blanco.

Peso libre.

Número de piezas que se presentarán al jurado: 12 si son individuales y 4 si son piezas grandes.

La propuesta puede ser en su totalidad sabor chocolate ó utilizado en su mayoría y/o combinarlo con algún otro ingrediente como son frutas, caramelo, vainilla , etc.

Los productos a utilizar serán únicamente de la marca "Chocolates CACEP"

B) Propuesta Libre.

Peso libre.

Número de piezas que se presentarán al jurado: 12 si son individuales y 4 si son piezas grandes.

Deberá incluir una aportación a la panadería mexicana. Explicar en máximo media cuartilla la aportación. Dicha explicación deberá ser entregada al jurado al momento de presentar la categoría. Está permitido el uso de masa madre o prefermentos, realizados el mismo día o un día antes. Se penalizará el uso de mejorantes o aditivos.

5. Pan creativo.

PROPUESTA DE UN PAN DULCE O SALADO INNOVADOR

Realizarlo únicamente con pasta para croissant.

Peso 100 a 120 gramos.

Número de piezas que se presentarán al jurado: 12 individuales.

Se deberá utilizar pasta para croissant (con las características mencionadas en la categoría croissant). Es obligatorio realizar una pasta bicolor, únicamente 2 colores en total, es decir, uno será el color natural de la pasta y el segundo es al gusto y acorde al diseño. La figura o diseño es completamente libre, por ejemplo: moño, mariposa, bolso, zapatilla o hasta un alhajero.



Como segundo requisito indispensable, deberán utilizar Uva Pasa California ingrediente que deberá tener preparación o procedimiento de elaboración que permita resaltar su sabor y/o combinación con más ingredientes (ejemplos: cremas, geles, infusiones, cremosos, endulzantes, untables, pralinés, etc)

Un miembro del equipo deberá explicar en qué consiste la propuesta innovadora del producto. En esta categoría los candidatos tienen total libertad de acción para poder presentar un producto nunca visto antes.

6. SOURDOUGH.

Peso: Entre 500 y 600 gramos (peso después de horneado).

Número de piezas para presentar: 6.

Forma: libre.

Pan fermentado únicamente con masa madre de cultivo. No está permitido el uso de levadura o prefermentos de levadura. La harina o mezcla de harinas es a libre elección de cada participante. Se valorará el perfil de acidez, la estructura y las características de la miga, la adecuada cocción, entre otros atributos. Está permitido el uso de elementos decorativos (cortes, stencils, etc).



PROGRAMA DEL CONCURSO:

***El programa puede sufrir cambios, en ese caso les enviaremos una notificación.**

MARTES 18 DE AGOSTO DE 2026

17:30 hrs. Entrega de gafetes y filipinas en el área de registro de Expo Pan (lobby del WTC)

18:00 hrs. Inicio de reunión en el área del concurso para sorteo de cocinas.

Presentación de la maquinaria y equipamiento, contaremos con personal técnico para cualquier duda que surja referente al uso de los equipos.

NOTA: El uso de zapato cerrado será obligatorio durante la junta técnica del 18 de agosto, debido a que se estará realizando el montaje en el área y es una medida de seguridad requerida. No se permite la entrada a menores de edad durante el montaje.

Miércoles 19, Jueves 20 y Viernes 21 de agosto.			
	COCINA 1	COCINA 2	COCINA 3
Instalación de equipos	6:30 hr	6:40 hr	6:50 hr
Inicio de concurso	7:30 hr	7:40 hr	7:50 hr
Apertura de la expo al público	11:00 hr		
Llegada y junta de jurado	13:30 hr		
Presentación oficial del jurado	12:30 hr		
Presentación Baguette	15:00 hr	15:10 hr	15:20 hr
Presentación de croissant clásico y pan dulce con masa de croissant, 2 variedades de pan tradicional mexicano y pan creativo	15:30 hr	15:40 hr	15:50 hr



Miércoles 19, Jueves 20 y Viernes 21 de agosto.

	COCINA 1	COCINA 2	COCINA 3
Presentación de pan nutritivo y saludable y sourdough	16:00 hr	16:10 hr	16:20 hr
Montaje de buffete	16:30 hr	16:40 hr	16:50 hr
Limpieza de box	17:00 hr	17:10 hr	17:20 hr

SÁBADO 22 DE AGOSTO 2026

PREMIACION- HORA POR CONFIRMAR

MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO:

Las 3 estaciones de trabajo estarán conformadas por maquinaria y equipamiento necesario para el correcto desarrollo de la competencia, el equipo menor y utensilios personales los deberán llevar cada pareja concursante.

RECETAS:

Una vez aceptada su participación, los participantes deberán preparar una receta por cada categoría para la evaluación de los jueces, para ser enviadas el 7 de agosto de 2026.



PREMIACIÓN:



Primer Lugar :

- 2 batidoras comerciales de 7.5 lt KitchenAid
- Además, ambos integrantes del equipo ganador recibirán: Beca del 100% para el curso "Bean to Bar" en la escuela EPGB Barcelona, a cargo de el chef Olivier Fernández.

La beca incluye:

- Acceso completo al curso.
- Duración de una semana.
- Valor aproximado de 1,200 euros por persona.

Importante:

La beca cubre únicamente el acceso académico al curso.

Cada ganador deberá cubrir por cuenta propia:

Vuelo

Hospedaje y viáticos

Seguro obligatorio con costo aproximado de 70 euros



PREMIACIÓN:



Segundo Lugar:

1 batidora classic de 4.5 lt kitchenAid

1 procesador de alimentos de 7 tazas KitchenAid

Tercer Lugar:

2 licuadoras K150 KitchenAid

PREMIO AL MEJOR ASISTENTE

1 procesador de alimentos de 7 tazas KitchenAid

PREMIO AL MEJOR PAN MEXICANO

2 procesadores de alimentos de 7 tazas KitchenAid, uno para cada integrante del equipo ganador.

Todos los participantes recibirán diploma de reconocimiento y canasta de producto de patrocinadores.

