



**Patrocinador**



**Organiza**



## Primer Campeonato Nacional de la Panadería y bollería artesanal regional argentina

**Fecha del campeonato: 6 de junio de 2023**  
**CCC Centro de Convenciones Córdoba – Ciudad de Córdoba.**  
**Organiza: Publitec Editora y FITHEP**  
**Director técnico: Maestro Vicente Campana**

### INTRODUCCIÓN

A lo largo de la historia de nuestro país hemos visto el constante crecimiento de la industria de la panadería artesanal, desde los primeros panes realizados con harina de trigo (molida no muy refinada) tal como la conocemos hoy en día.

La industria ha tenido una constante evolución y crecimiento a lo largo de los años, llegando a nuestros días con una variedad y calidad de productos de muy alta calidad.

Hoy, a lo largo y ancho de nuestros países, tenemos un sin fin de productos regionales.

Definimos como panadería regional argentina al conjunto de elaboraciones que se producen en un determinado anclaje territorial y que forman parte de la economía local y de la identidad de la comunidad en donde circulan.

Estos productos le otorgan personalidad y estilo propio a cada región de la geografía argentina.

Nuestros panes regionales y productos panificados forman parte de un amplio universo de creaciones de nuestra tierra como chocolates regionales, alfajores, sidras, infusiones, dulces y mermeladas, etcétera.

### OBJETIVO

El objetivo del campeonato es promover el conocimiento de la Panadería Artesanal Regional Argentina en todas las variantes posibles.

### REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

El panadero/a o panadería - en actividad - interesado en participar en el concurso, deberá hacer llegar su ficha de inscripción a través de correo electrónico hasta el 30 de abril del 2023 a [info@publitech.com.ar](mailto:info@publitech.com.ar), adjuntando el comprobante de transferencia o depósito bancario. Los profesionales que envíen la ficha de inscripción de la manera descrita, recibirán por la misma vía un mensaje de confirmación sobre su participación al concurso. El organizador se reserva el derecho de verificar que los datos registrados en la ficha sean correctos, caso contrario, el interesado no será aceptado en la competencia. Cada profesional y/o representante de la panadería participante, deberá enviar el C.V. Están excluidos de participar los empleados de la empresa organizadora promotora del campeonato y las empresas patrocinantes del mismo. La participación esta subordinada al respeto de las reglas establecidas en el presente reglamento.

### CATEGORÍAS DEL CONCURSO

Dada la amplia variedad de los productos regionales en el ámbito de la panadería, tanto en panes especiales como en distintas variedades de galletas y/o especialidades propias del lugar hemos determinado dos categorías para el concurso: panadería y bollería.

### DEFINICIÓN DE PANADERÍA y BOLLERÍA

PAN: "Según el Código Alimentario Argentino, con la denominación genérica de pan, se entiende el producto obtenido por la cocción en hornos y a temperatura conveniente de una masa fermentada o no, hecha con harina y agua potable, con o sin agregado de levadura, con o sin la adición de sal, con o sin la adición de otras sustancias permitidas para esta clase "

### BOLLERÍA:

La BOLLERÍA es un término genérico que abarca a todo el conjunto de bollos y galletas (dulces y salados) incluidas las facturas. Su componente principal son las harinas y la utilización de levaduras es opcional.

Esta bollería tradicional y artesanal es un elemento importante de la alimentación y se consume a diario en desayunos, meriendas, y momentos de ocio (por ejemplo, acompañando al mate u otras infusiones). Están compuestos por harinas, grasas de distinto origen (mantequilla, margarina, aceites vegetales, grasas hidrogenadas, etcétera), azúcares. Pueden tener además cacao, fruta, frutas secas, huevo, leche en polvo o fluida, etcétera.

## REQUISITOS TÉCNICOS

Dado que el objetivo del campeonato es difundir el patrimonio existente en el territorio argentino de panes y bollería regionales artesanales, las piezas de elaboración deben formar parte de la cultura gastronómica de cada región identificadas en el pasado o presentes en el consumo actual.

**PANES REGIONALES ARTESANALES:** deberán presentar 4 unidades que no excedan los 700 gramos cada uno.

**BOLLERÍA:** de acuerdo con el tamaño deberán presentar un mínimo de 8 (ocho) unidades y que cada una no supere los 100 grs.

- En ambas categorías deberán ser presentados con el nombre del producto y la localidad o región a la que pertenecen y una breve historia, si la hubiera, que identifique al producto porque muchos de ellos están relacionados con historias familiares y secretos heredados.
- 6 (seis) copias de la receta con la cantidad de materias primas utilizadas, proceso de amasado, cocción, y la materia prima regional destacada.
- No se permitirá ningún acabado una vez entregados los productos
- Los pesos corresponden al producto ya cocido. Se aceptará un margen de error de 2 gramos.
- Todos los productos cuyo peso no este comprendido en el rango establecido, serán automáticamente eliminados del concurso.
- Dada la esencia del campeonato, no se permite el uso de pre mezclas, mix, emulsionantes, conservantes y colorantes artificiales.

## CRITERIOS DE SELECCIÓN

La elección del mejor producto regional, ya sea pan o bollería, tendrá lugar en único día 6 de junio. Para elegir al ganador/ra se tendrán en cuenta aspectos como aroma, originalidad, innovación, forma, color, calidad de los ingredientes, uniformidad, cocción, corte, alveolado. Es muy importante que el producto coincida con la receta presentada por el participante/a.

La valoración de las degustaciones las realizará un jurado compuesto por reconocidos profesionales de la panadería argentina y miembros de la prensa especializada.

El participante no tendrá acceso a la degustación del producto.

La degustación del jurado será inapelable y no se hará pública la lista de calificación. Se entregará el puntaje a cada participante de modo individual.

## PUNTUACIÓN

FORMA Y APARIENCIA	25 PUNTOS
HORNEADO Y TERMINACIÓN	25 PUNTOS
ESTRUCTURA DE LA MASA	25 PUNTOS
ORIGINALIDAD Y SABOR	25 PUNTOS

## ENTREGA DEL PRODUCTO

La fecha de entrega de los productos que participarán del concurso es el 6 de junio de 2023 de 14:00 a 16:00 en el lugar designado para la competencia. Los productos deberán presentarse en una caja banca sin elementos identificatorios. La organización les asignará un número correlativo asegurando su anonimato, la degustación por parte del jurado será "a ciegas". El embalaje y el traslado hasta el lugar de la entrega será responsabilidad del participante. El jurado se reunirá a partir de las 17 hs y dará su veredicto aproximadamente a las 19 hs de ese mismo día.

Los panaderos o factureros participantes deberán estar presentes con su uniforme en el momento de la premiación.

## PREMIOS

Se entregará diploma a cada participante.

Se entregará una Copa a los ganadores de cada categoría.

## IMPORTANTE

El Comité Organizador del Campeonato, en casos particulares o sucesos de fuerza mayor, se reserva el derecho de realizar modificaciones y añadir disposiciones al reglamento del concurso. Además, el Comité Organizador se reserva el derecho de anular el concurso en caso de fuerza mayor. El recuento de votos del jurado será controlado por el Director Técnico y los resultados serán inapelables.

## OBSERVACIONES

Los participantes ceden los derechos de imagen de las fotografías tomadas durante el concurso. Éstas serán propiedad de la organización y no podrán solicitar remuneración alguna a cambio de su utilización.

Los datos entregados en la ficha de inscripción podrán ser cedidos a los patrocinadores del concurso.

El incumplimiento de cualquiera de las normas establecidas en el presente reglamento por parte de cualquiera de los participantes supondrá la inmediata descalificación del concurso.

**Para cualquier duda o consulta sobre el Reglamento podrá comunicarse con el Maestro Vicente Campana al siguiente correo electrónico: [vicentecampana789@hotmail.com](mailto:vicentecampana789@hotmail.com)**

El presente Reglamento puede estar sujeto a modificaciones.