

BASES DEL CONCURSO GASTRONÓMICO DE PASTELERÍA

PRIMER CONCURSO REGIONAL DE PASTELERIA HUANCAYO 2026

I. ORGANIZACIÓN

El concurso es organizado por la Escuela Continental, institución comprometida con el desarrollo del talento culinario, la innovación gastronómica, la sostenibilidad y el fortalecimiento de la identidad regional.

El Comité Organizador y el Comité Técnico serán las únicas instancias facultadas para interpretar y resolver cualquier situación no prevista en las presentes bases.

Su decisión tendrá carácter inapelable.

II. OBJETIVOS

Objetivo general

Promover la innovación técnica y creativa en la pastelería regional mediante la valorización del cacao y la quinua como insumos emblemáticos del Perú.

Objetivos específicos

- Incentivar la investigación y el desarrollo de nuevas propuestas de alta pastelería.
- Fortalecer la identidad gastronómica regional.
- Impulsar el posicionamiento comercial de empresas del sector pastelero y cafetero de Huancayo.
- Fomentar las buenas prácticas de manufactura y la sostenibilidad alimentaria.

III. PARTICIPANTES Y REQUISITOS

Podrán participar:

- Pasteleros en actividad que laboren en pastelerías, cafeterías, hoteles, restaurantes, panaderías o emprendimientos formales del rubro.
- Cada empresa podrá inscribir únicamente un representante oficial.
- La participación será exclusivamente por invitación directa del Comité Organizador.

Cada participante deberá presentar:

- Ficha oficial de inscripción.
- Copia simple del documento de identidad.
- Ficha técnica completa del postre concursante (Receta).

IV. CONDICIONES TÉCNICAS DE LA COMPETENCIA

El concursante deberá elaborar un **postre al plato contemporáneo**, de autor y creación original. Se presentará cuatro porciones individuales idénticos de los cuales tres serán degustados por el jurado calificador y el cuarto será usado para la toma de video y fotografía.

Será obligatorio:

- Utilizar cacao y quinua como ingredientes protagonistas de la propuesta.
- La receta deberá contener como mínimo:
 - 20 % de derivados de cacao.
 - 15 % de quinua o productos derivados.
- Cada participante traerá los insumos necesarios y en la cantidad necesaria para la elaboración del postre.

Se permitirá el uso de:

- Quinua blanca, roja, negra o variedades nativas entera o derivados.
- Cacao en grano, nibs, manteca, pasta, polvo o chocolate de cobertura.
- El comité organizador brindará 300g de Chocolate cobertura y 250g de quinua perlada a cada participante (NO es obligatorio el uso de los insumos brindados por el comité organizador)

No estará permitido:

- Utilizar mezclas comerciales listas para preparar (pre mezclas).
- Bases industriales preelaboradas.
- Decoraciones compradas terminadas.
- Postres previamente ensamblados.

V. ELABORACIONES PREVIAS PERMITIDAS

Por razones de seguridad alimentaria y optimización del tiempo, podrán traerse previamente elaborados:

- Fondos de frutas.
- Purés.
- Pastas concentradas.
- Decoraciones de azúcar isomalt ya estabilizadas.
- Fermentaciones largas que requieran más de 24 horas.

Toda elaboración previa deberá ser declarada en la ficha técnica.

El jurado podrá solicitar verificaciones en cualquier momento.

El ensamblaje final, cocción principal, terminaciones y montaje deberán realizarse íntegramente durante la competencia.

VI. INSUMOS, EQUIPOS Y MATERIALES

LA INSCRIPCIÓN SERÁ GRATUITA.

Cada empresa participante asumirá el costo total de:

- Insumos.
- Decoraciones.
- Utensilios especializados.
- Moldes.
- Equipamiento portátil autorizado.

La organización proporcionará:

- Estación de trabajo asignada.
- Cocina, horno y refrigeración básica.
- Mesas de producción.
- Energía eléctrica y agua potable.
- Materiales básicos:
 - Batidora Kitchenaid
 - Licuadora
 - Procesador
 - Mixer
 - Bols
 - Abatidor

- Moldes
- Silpat
- Placas
- Asaderas
- Mangas pasteleras descartables
- Papel manteca

Los participantes deberán informar con anticipación cualquier requerimiento técnico especial.

VII. CRONOGRAMA

Inscripciones:

Del 31 de agosto al 02 de octubre de 2026.

Envío de ficha técnica:

Hasta el 02 de octubre de 2026.

Fecha del concurso:

Lunes 12 de octubre de 2026.

Lugar:

Instalaciones del Instituto Continental.

Cronograma oficial:

- 07:30 a.m. – Registro y acreditación.
- 08:00 a.m. – Revisión de insumos y estaciones.
- 08:30 a.m. – Reunión técnica obligatoria.
- 09:00 a.m. – Inicio oficial de competencia.
- 11:00 a.m. – Cierre y presentación final.
- 11:30 a.m. – Deliberación del jurado.
- 12:30 p.m. – Reconocimiento de participación.
- Premiación del 1°, 2° y 3° lugar Auditorio del Colegio Andino el día 15 de octubre a las 04:50 p.m.

VIII. DIFUSIÓN, PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN DEL EVENTO

La Escuela Continental realizará la promoción oficial del concurso a través de sus distintos medios de comunicación institucional con el propósito de fortalecer la identidad gastronómica regional y brindar visibilidad a los participantes y empresas representadas.

Promoción institucional

- El concurso será difundido mediante las redes sociales oficiales de la Escuela Continental, incluyendo publicaciones previas, entrevistas, piezas gráficas y contenido audiovisual promocional.
- La organización podrá realizar campañas de difusión en medios digitales, prensa local y plataformas institucionales vinculadas al evento.

Transmisión en vivo

- El desarrollo íntegro del concurso será transmitido en vivo (streaming) a través de las redes sociales oficiales de la Escuela Continental y de la organización del evento.
- Los participantes autorizan el registro, grabación y difusión de imágenes, videos y entrevistas realizadas durante la competencia para fines académicos, culturales y promocionales, sin que ello genere compensación económica adicional.

Identidad corporativa de los participantes

- Cada empresa participante podrá exhibir un (1) banner institucional o material publicitario en los espacios previamente autorizados por el Comité Organizador.
- Se permitirá la utilización de uniformes corporativos complementarios, siempre que no interfieran con la indumentaria oficial proporcionada por la organización.
- La publicidad exhibida deberá respetar principios de ética, buenas costumbres y la normativa institucional vigente.

Propiedad intelectual

- La autoría y propiedad intelectual de las recetas continuará perteneciendo a sus creadores y empresas participantes.
- La Escuela Continental conservará únicamente el derecho de utilizar fotografías, videos y descripciones generales de las propuestas con fines de difusión académica, cultural y promocional del certamen.

IX. INDUMENTARIA Y SEGURIDAD

La organización entregará:

- Chaqueta oficial.
- Mandil institucional.
- Gorro reglamentario.

Será obligatorio asistir con:

- Pantalón de cocina profesional.
- Zapatos antideslizantes cerrados.
- Cabello completamente recogido.
- Ausencia de joyas o accesorios.

El incumplimiento de normas de seguridad implicará penalizaciones.

X. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

Se evaluará rigurosamente:

- Lavado correcto de manos.
- Control de contaminación cruzada.
- Orden y limpieza permanente.
- Manejo adecuado de residuos.
- Conservación de temperaturas seguras.
- Uso correcto de utensilios y equipos.

Las faltas graves podrán significar la descalificación inmediata.

XI. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterio	Puntaje
Buenas prácticas de manufactura	20 puntos
Técnica pastelera	20 puntos
Creatividad e innovación	15 puntos
Sabor y equilibrio gastronómico	25 puntos
Texturas y armonía sensorial	10 puntos
Presentación y montaje	10 puntos
TOTAL	100 puntos

El sabor será el criterio de mayor ponderación.

XII. PENALIZACIONES

Se aplicarán las siguientes deducciones:

- Entrega entre 1 y 5 minutos tarde: menos 5 puntos.
- Más de 5 minutos tarde: descalificación.
- Incumplimiento de BPM: entre 5 y 20 puntos.
- Uso de productos no declarados: descalificación.
- Recepción de ayuda externa durante la competencia: descalificación.

El representante empresarial únicamente podrá observar y brindar apoyo logístico fuera del área de producción.

XIII. EMPATES

En caso de empate, prevalecerán sucesivamente los puntajes obtenidos en:

1. Sabor.
2. Técnica pastelera.
3. Creatividad e innovación.
4. BPM.

Si persistiera el empate, el presidente del jurado emitirá el voto dirimente.

XIV. JURADO CALIFICADOR

1. El jurado calificador estará compuesto por chefs profesionales en pastelería ajenos a la Escuela Continental con la finalidad de garantizar la imparcialidad de la calificación.
2. Durante la elaboración del postre cada taller de pastelería contará con un Ingeniero en Industrias Alimentarias que supervisará el proceso en la elaboración del postre con una ficha técnica de BPM.
3. Cada participante contará con un asistente quien llevará las preparaciones listas al jurado calificador.
4. Cada participante tendrá un número asignado, el jurado calificador no tendrá contacto directo con los participantes hasta finalizar la revisión de los postres por lo que calificará por número asignado a cada participante.

XV. DIFUSIÓN Y DERECHOS DE IMAGEN

Los participantes autorizan a la organización a utilizar fotografías, videos y registros audiovisuales del evento para fines académicos, culturales y promocionales, sin compensación económica adicional.

La autoría intelectual de las recetas continuará perteneciendo a sus creadores.

XVI. PREMIOS

Se otorgarán los siguientes reconocimientos:

- Primer lugar:
 - Beca integral para estudios en cualquiera de las carreras de la Escuela Continental.
 - Diploma de honor.
 - Equipamiento profesional de pastelería.
- Segundo lugar:
 - Programa de capacitación especializada en alta pastelería.
 - Equipamiento gastronómico.
- Tercer lugar:
 - Canasta premium de insumos y herramientas profesionales.

Todos los participantes recibirán certificados oficiales de participación.

XVII. INSCRIPCIONES

Las inscripciones se realizarán de manera virtual al correo rmendez@continental.edu.pe y al correo tpena@continental.edu.pe en la que deberá de indicar su deseo de participación y adjuntar la ficha de inscripción y la receta técnica del postre, documentos que están junto a la invitación de participación.

Si hubiera consultas sobre el concurso, las consultas se pueden realizar a través de los mismos correos de inscripción.

XVIII. DISPOSICIONES FINALES

La participación en el concurso implica la aceptación total e irrevocable de las presentes bases.

Cualquier situación no contemplada será resuelta por el Comité Organizador y el Comité Técnico, cuya decisión será definitiva e inapelable.