

Coupe
du Monde
de la BOULANGERIE
TEAM ECUADOR 2026

LA COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE 2026

El Concurso Nacional de Panadería constituye uno de los espacios más relevantes para la promoción de la excelencia técnica en panificación artesanal, inspirado en los modelos de competencia de más alto nivel a escala mundial y es la eliminatoria local para la Coupe du Monde de la Boulangerie.

Estos certámenes internacionales son considerados verdaderas "Olimpiadas de la Panadería", donde los mejores panaderos del mundo compiten bajo estrictos estándares de calidad, demostrando dominio técnico, creatividad, control de procesos de fermentación y precisión en la ejecución.

Las competencias de alto nivel se desarrollan en vivo, bajo presión de tiempo, frente a jurados especializados y público, lo que convierte al concurso en un escenario de visibilidad profesional y proyección internacional. Participar en este tipo de eventos representa una experiencia de crecimiento personal y profesional, que exige meses e incluso años de entrenamiento, disciplina y trabajo en equipo.

El jurado estará conformado por maestros panaderos, técnicos y profesionales de reconocida trayectoria, quienes evaluarán técnica, sabor, estructura, presentación y coherencia conceptual.



GRAN FINAL ECUADOR 2025

Las Eliminatorias Nacionales se desarrollarán en el Guayaquil Food Show. Los equipos ganadores representarán al Ecuador en las fases internacionales de clasificación de la Coupe du Monde de la Boulangerie.

ORGANIZADORES

El concurso es organizado por la Asociación Gastronómica del Ecuador, con el aval de instituciones académicas, gremiales y el respaldo de entidades públicas y privadas. La estructura organizativa responde a modelos de utilizados en competencias gastronómicas internacionales, garantizando transparencia, rigor técnico, imparcialidad en los procesos de evaluación y homologación con estándares internacionales.

La selección nacional se alinea a los estándares internacionales de la Coupe du Monde de la Boulangerie y se estructura bajo principios de control técnico, transparencia y homologación usados en competencias reconocidas por SIRHA.

RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL

Considerada como los "Juegos Olímpicos de la Panadería", la Coupe du Monde de la Boulangerie es el máximo reconocimiento al talento, la creatividad y la excelencia técnica en panadería artesanal. Ganar o representar a un país en esta competencia significa formar parte de la élite mundial del sector y alcanzar uno de los mayores logros profesionales para un panadero.

La Coupe du Monde de la Boulangerie es la máxima competencia internacional de panadería artesanal. Creada en Francia en 1992, reúne a las mejores selecciones nacionales del mundo para demostrar su excelencia en técnicas de panadería, viennoiserie, panes especiales y piezas artísticas. A través de rigurosas fases clasificatorias continentales, esta competencia impulsa la innovación, la tradición y el más alto nivel profesional del oficio panadero.

Además, esta competencia destaca el valor del trabajo en equipo, la precisión y la creatividad aplicada a la panadería de alto nivel. Cada país participante presenta propuestas que reflejan su identidad, técnica y visión contemporánea del oficio, convirtiendo a la Coupe du Monde de la Boulangerie en una vitrina internacional para la excelencia panadera.



INFORMACIÓN Y FECHAS

06 de Julio al 31 de Agosto

INSCRIPCIONES

Primera semana de Septiembre

PUBLICACIÓN DE EQUIPOS

11 y 12 de Septiembre

COMPETENCIA

12 de Septiembre

PREMIACIÓN

Guayaquil Food Show Hotel Hilton Colón Guayaquil

LUGAR

info@gastronomiaec.org

DUDAS Y PREGUNTAS

DOCUMENTACIÓN UNA VEZ ACEPTADA LA CANDIDATURA

- Envío del formato de registro de recetas (provisto por el comité organizador)
- Depósito y comprobante del pago de la cuota de inscripción por el valor de USD \$100 + IVA

REGLAMENTO

1. OBJETIVO DEL CONCURSO

El presente concurso tiene como objetivo fundamental seleccionar, al equipo nacional que representará oficialmente al Ecuador en la fase regional de la Coupe du Monde de la Boulangerie. Este proceso busca no solo identificar la excelencia técnica en panadería artesanal, sino también promover estándares internacionales de calidad, disciplina, creatividad, control de procesos, trabajo en equipo y transmisión de la identidad cultural ecuatoriana a través del pan.

El concurso se concibe como una plataforma de formación de alto nivel, destinada a impulsar el desarrollo profesional de los panaderos ecuatorianos y fortalecer la proyección internacional de la panadería nacional.

2. LOS PARTICIPANTES

- Profesionales o técnicos en panadería que residan legalmente en Ecuador.
- Edad mínima 21 años
- Experiencia mínima comprobable de 2 años en panadería o pastelería.
No haber participado previamente como competidor en una final mundial de la Coupe du Monde de la Boulangerie.

La competencia será por equipos de **4 integrantes:**

- Especialista en Panadería (Baguettes y Panes del Mundo)
- Especialista en Viennoiserie (Bollería y Panes Laminados)
- Especialista en panes sin gluten
- Coach

Documentación Inicial:

- Correo enviado a la organización con solicitud de la candidatura
- Copia de cédulas y/o pasaporte ecuatoriano
- CV de todo el equipo

4. LA COMPETENCIA

Los componentes técnicos del concurso han sido diseñados bajo estándares internacionales de panadería de competición, con el fin de evaluar integralmente la técnica, consistencia, creatividad, control de procesos, organización y la capacidad de interpretación cultural de los equipos. Cada equipo deberá presentar los productos especificados en cada categoría, cumpliendo estrictamente con los pesos, formatos y cantidades indicadas.

4.1 PANADERÍA TRADICIONAL

(Baguettes y Panes del Mundo)

En este componente se evaluará el dominio de masas fermentadas directas e indirectas, el control técnico y la fidelidad a estilos tradicionales. Los equipos deberán presentar:

- 6 unidades de baguettes clásicas de 250 gr cada uno ($\pm 5\%$)
- 2 piezas grandes o 6 piezas individuales (dependiendo del estilo elegido) de una variedad de panes del mundo seleccionada por el equipo.

4.2 VIENNOISERIE

(Bollería y Masas Laminadas)

Este componente evalúa el dominio del laminado y la precisión técnica en masas hojaldradas fermentadas. Los equipos deberán presentar:

- 6 unidades de croissants clásicos de 70-90 gr cada uno
- 8 unidades de piezas creativas de viennoiserie seleccionadas por el equipo, 4 unidades por variedad de 70-90 gr cada una. Puede incluir rellenos, glaseados o formas innovadoras.

4.3 PANADERÍA CREATIVA / GOURMET

Este componente está orientado a la innovación, el concepto gastronómico y la identidad cultural. Los equipos deberán presentar:

- 2 piezas grandes o 6 piezas individuales de una variedad de Pan gourmet o creativo, debe representar un concepto claro, idealmente vinculado a la identidad ecuatoriana. Se deben aplicar técnicas contemporáneas de panadería.

4.4 PANIFICACIÓN - HARINAS ALTERNATIVAS

Componente orientado al uso de harinas no convencionales y técnicas avanzadas para lograr estructura y volumen en ausencia o reducción de gluten. Los equipos deberán presentar:

- 2 piezas grandes o 6 piezas individuales elaboradas con harinas alternativas (1 variedad).

Se permiten harinas elaboradas a partir de granos y cereales andinos, leguminosas, tubérculos, entre otros.

5. TEMA OFICIAL DE LA EDICIÓN ECUADOR

El tema oficial de esta edición es: "Pan, cultura e identidad del Ecuador". Este eje temático deberá ser interpretado

en los 4.3 y 4.4 del reglamento, reflejando el uso consciente de ingredientes locales, narrativas culturales, técnicas artesanales y propuestas innovadoras que representen la diversidad geográfica y cultural del país.

6. TIEMPOS OFICIALES DE COMPETENCIA

La competencia se desarrollará utilizando 5 módulos de cocina/panificación en paralelo, con el objetivo de optimizar los tiempos de producción, control técnico y flujo de la competencia. La competencia tendrá una duración total de 8 horas continuas, distribuidas en bloques técnicos estandarizados.

6.2. VENTANAS OFICIALES DE ENTREGA POR CATEGORÍA

CATEGORÍA	HORA DE ENTREGA
INICIO	09:00
BAGUETTES & PANES DEL MUNDO	14:00
VIENNOISERIE (BOLLERÍA Y LAMINADOS)	15:00
PANADERÍA CREATIVA / GOURMET	16:00
PANADERÍA CON HARINAS ALTERNATIVAS	17:00

7. INGREDIENTES Y MATERIALES

7.1 Preparaciones autorizadas (mise en place técnica)

Con el fin de garantizar estándares internacionales de competencia y respetar el formato de los concursos mundiales de panificación, se autoriza a los equipos a llevar únicamente las siguientes preparaciones realizadas previamente:

- Prefermentos (poolish, biga, pâte fermentée), debidamente rotulados.
- Masa madre natural (sourdough) activa y estable.
- Mezclas secas estandarizadas (harinas tamizadas, combinaciones de semillas secas).

7.2 Preparaciones prohibidas

No estará permitido ingresar productos ya cocidos, piezas preformadas, masas laminadas previamente ni productos parcialmente horneados.

7.3 Control técnico

Todas las preparaciones de mise en place deberán:

- Presentarse en recipientes sanitarios y sellados
- Estar claramente rotuladas con fecha, hora y tipo de fermento.
- Ser inspeccionadas y aprobadas por el jurado técnico antes del inicio de la competencia.
- Uso obligatorio de mantequilla real para viennoiserie.

8. EVALUACIÓN Y JURADO

El proceso de evaluación se estructurará bajo un sistema de doble control: evaluación sensorial y evaluación técnica, garantizando objetividad, trazabilidad y estándares internacionales de calificación.

8.1 Composición del jurado

El jurado estará integrado por maestros panaderos nacionales e internacionales, quienes actuarán como jueces de degustación y jueces de cocina.

8.2 Proceso de evaluación

La evaluación se realizará en tres fases:

- Evaluación técnica en estación: control de mise en place, organización, uso de materias primas y seguridad alimentaria.
- Evaluación de producto terminado: análisis sensorial de sabor, textura, aroma y estructura.
- Evaluación conceptual: coherencia del producto con el tema oficial y el dossier técnico.



9. CRITERIOS DE EVALUACIÓN (100 PUNTOS)

1. Baguettes y Panes del Mundo — 25 puntos

CRITERIO	DESCRIPCIÓN	PUNTOS
TÉCNICAS DE MASAS	Dominio de amasado, hidratación, fermentación, greñado y manejo del gluten.	7 pts.
ESTRUCTURA Y TEXTURA	Alveolado, miga homogénea, volumen, desarrollo de corteza.	6 pts.
SABOR Y AROMA	Equilibrio, fermentación adecuada, notas aromáticas limpias.	6 pts.
PRESENTACIÓN Y REGULARIDAD	Uniformidad, forma clásica, acabado profesional.	3 pts.
INTERPRETACIÓN DEL ESTILO	Fidelidad a estándares internacionales y/o panes del mundo.	3 pts.

2. Viennoiserie — 25 puntos

CRITERIO	DESCRIPCIÓN	PUNTOS
LAMINADO Y TÉCNICA DE MANTEQUILLA	Capas definidas, control de temperatura, hojaldrado correcto.	7 pts.
TEXTURA FINAL	Crujiente exterior, miga alveolada, ligereza.	6 pts.
SABOR	Equilibrio mantequilla-masa, ausencia de grasas pesadas o subfermentación.	5 pts.
CREATIVIDAD Y FORMATO	Técnicas innovadoras, formas profesionales, rellenos adecuados.	4 pts.
PRESENTACIÓN	Acabado uniforme, esmaltes o glaseados correctos.	3 pts.

3. Panadería Creativa / Gourmet — 25 puntos

CRITERIO	DESCRIPCIÓN	PUNTOS
CONCEPTO E INNOVACIÓN	Idea original, enfoque gastronómico, narrativa coherente.	7 pts.
TÉCNICA APLICADA	Métodos contemporáneos, fermentaciones largas, inclusiones especiales.	6 pts.
SABOR Y BALANCE	Armonía entre ingredientes, complejidad y claridad sensorial.	6 pts.
PRESENTACIÓN	Estética cuidada, diseño profesional, atractivo visual.	3 pts.
USO DE INGREDIENTES LOCALES	Integración creativa de productos ecuatorianos.	3 pts.

4. Panadería con Harinas Alternativas — 25 puntos

CRITERIO	DESCRIPCIÓN	PUNTOS
DOMINIO TÉCNICA SIN GLUTEN O BAJO GLUTEN	Adaptación de hidratación, estructura, emulsión y fermentación.	7 pts.
ESTRUCTURA Y VOLUMEN	Desarrollo logrado pese a harinas no tradicionales.	6 pts.
SABOR Y PERFIL NUTRICIONAL	Notas limpias, reducción de amargor, propuesta nutritiva.	5 pts.
CREATIVIDAD EN COMBINACIÓN DE HARINAS	Uso de quinua, chocho, amaranto, verde, yuca, entre otras.	4 pts.
PRESENTACIÓN FINAL	Forma, acabado, atractivo visual.	3 pts.

10 . PENALIZACIONES

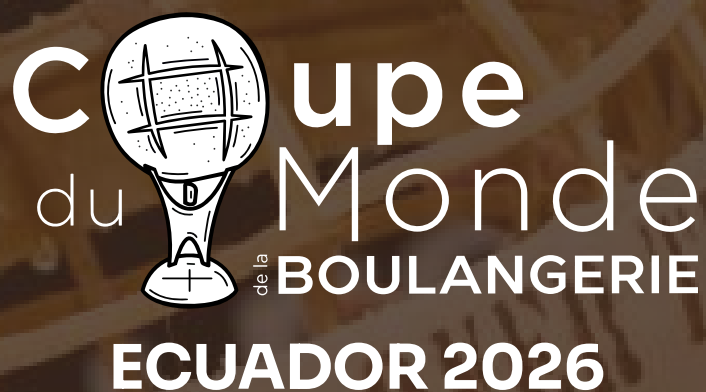
- Retrasos en entregas: -2 puntos por minuto
- Uso de ingredientes no declarados: descalificación
- Falta de higiene: penalización directa

11. Dossier Técnico

Cada equipo deberá remitir con mínimo 15 días de anticipación:

- Recetarios estandarizados
- Listado oficial de materias primas
- Boceto técnico de pieza artística

Este procedimiento se basa en el sistema de validación utilizado en competencias internacionales de panificación.



CONTÁCTANOS A
info@gastronomiaec.org