



## 52º Concurso Internacional de la UIBC para Jóvenes Panaderos 2024 en Islandia

Del 3 de junio al 6 de junio de 2024

Dirección: Colegio Kópavogur  
Menntaskólinn í Kópavogi, Digranesvegi 51, 200 Kópavogur



Fotos de la 51ª Competición 2023 en Taipei

**Tema del concurso 2024: El arte de mi país**

## Índice

1. 1. Información general .....	3
2. Admisión.....	4
3. Jurado .....	4
4. Código de vestimenta .....	5
5. Materias primas y herramientas .....	6
6. Carpeta de recetas .....	6
7. Desarrollo del concurso .....	7
7.1 Acceso a la zona de competición .....	7
7.2 Tiempo de preparación .....	7
7.3 Tiempo de competición .....	7
8. Programa .....	8
9. Productos exigidos en la competición .....	9
9.1 Categoría 1: Pan .....	9
9.2 Categoría 2: Panecillos / Bollos .....	9
9.3 Categoría 3: Pastelería dulce de levadura .....	10
9.4 Categoría 4: Bollería danesa / Viennoiserie .....	10
9.5 Categoría 5: Pieza Artística .....	11
10. Presentación de los productos.....	12
11. Cata con jurado popular.....	12
12. Evaluación y determinación de los ganadores.....	13
13. Ficha de evaluación interna .....	14
14. Ranking propuesto por cada miembro del jurado .....	15
15. Responsabilidad de los equipos participantes.....	16
16. Responsabilidad del organizador / anfitrión.....	17
17. Observaciones finales .....	18

## 1. Información general

El Campeonato Internacional de Jóvenes Panaderos de la UIBC es un concurso muy tradicional que se celebra anualmente desde 1971. Sirve **para motivar a los mejores jóvenes panaderos** a nivel internacional y pretende presentarlos al público con el fin de animar a jóvenes talentos. Sin embargo, el concurso también pretende **encontrar jóvenes talentos para los equipos nacionales** de los países y otras competiciones internacionales.

Se desea expresamente **publicidad en forma** de fotos, vídeos, reportajes televisivos, informes de prensa, redes sociales, etc. Al inscribirse, cada persona participante acepta que se le tomen fotografías y se publiquen.

El idioma del concurso es **el inglés**.



Fotos de la 50ª competición 2022 en Berlín (Fotos: Pavel Becker)

## 2. Admisión

Se admitirán **8 equipos nacionales de jóvenes panaderos** en el Concurso Internacional de Jóvenes Panaderos de la UIBC. El equipo del país anfitrión es cabeza de serie; en caso contrario, la UIBC decide la admisión. Los países miembros de la UIBC tendrán preferencia.

Podrán participar equipos de **2 panaderos por país participante**, que **no tengan más de 25 años**. El presidente del jurado podrá autorizar **excepciones** a esta norma previa solicitud justificada.

El concurso UIBC se considera una competición junior para los equipos nacionales de cada país y es, para estos jóvenes, su campeonato del mundo. Por lo tanto, la participación en la competición UIBC **solo es posible una vez** para cada candidato.

## 3. Jurado

El jurado está compuesto por **1 miembro por país participante** designado por el país. Los miembros del jurado deben ejercer su actividad en la industria de la panadería y la pastelería.

El presidente del jurado es el responsable del concurso y de las reuniones del jurado. Establece las normas, vela por su cumplimiento, dirige la competición, garantiza el juego limpio y nombra a los ganadores. El presidente del jurado también es responsable de comprobar los tiempos, los números y los pesos (controles aleatorios). Desde el año 2018, en que fue nombrado, Bernd Kütscher (Alemania) es el presidente del jurado de la UIBC.

Todas las decisiones del jurado se toman según su leal saber y entender y no son impugnables.

Para facilitar la comunicación en el seno del jurado, sus miembros deberán tener al menos **conocimientos básicos de inglés**, como lengua oficial del concurso.

## 4. Código de vestimenta

Tanto durante el concurso como en la ceremonia de entrega de premios, los candidatos deberán ir vestidos de la siguiente manera:

- Pantalones de panadero/pastelero
- Chaqueta profesional propia, preferiblemente con la bandera del país de origen\*.
- Sombrero: Gorra o sombrero de panadero\*
- Delantal\* (no en la ceremonia de entrega de premios)

El jurado viste chaqueta profesional\* con pantalón oscuro o pantalón profesional. El jurado no necesita llevar gorra.

Para la cena final, todos los participantes deberán llevar ropa festiva y elegante (por ejemplo, vestidos, camisas abotonadas, pantalones formales y chaqueta).

\* Si el organizador proporciona chaquetas, gorros y/o delantales profesionales propios con los logotipos de los patrocinadores o similares, éstos son obligatorios.



Foto del 51º concurso 2023 en Taipei (Foto: Taiwan Bakery Association)

## 5. Materias primas y herramientas

Para garantizar **la igualdad de condiciones a todos los equipos**, el organizador proporcionará todas las materias primas básicas, como harina, levadura, sal, azúcar, mantequilla, leche, huevos, etc. Para ello, los equipos deberán indicar sus necesidades de materias primas a más tardar 3 semanas antes de la competición, basándose en una lista de pedidos enviada con antelación por el organizador.

Cada equipo puede traer sus propios ingredientes (máx. 5 kg de harina, sin premezclas ni ingredientes prepesados) y sus propias herramientas, moldes, pequeño equipo, etc. Sin embargo, para crear igualdad de condiciones de competición para todos los equipos, **todo ello debe caber en una maleta de viaje estándar apta para vuelos**. La regla de 1 maleta por equipo también se aplica al equipo local y a los equipos que no viajan en avión.

Todos los ingredientes, materiales, herramientas, moldes, etc. que se lleven al concurso deberán ser presentados al **jurado y aprobados por éste al comienzo del tiempo de preparación**. El material que no haya sido presentado o aprobado no podrá utilizarse en el concurso.

**No está permitido llevar materiales premezclados.** Todas las materias primas deben ser pesadas por los candidatos durante el periodo de preparación o de competición. Como excepción a esta regla, los rellenos pueden llevarse al concurso ya preparados.

Para que los equipos puedan prepararse para las condiciones de la competición, el organizador facilitará la siguiente información antes de la misma:

- Especificaciones de las harinas suministradas
- Especificaciones sobre el tamaño de los hornos, mesas, equipos de refrigeración, etc.
- Información sobre el número y tamaño de las herramientas suministradas, como bandejas, etc.
- Fotos del obrador del concurso

## 6. Carpeta de recetas

Cada país participante deberá preparar carpetas de recetas y llevarlas al concurso. El miembro del jurado de cada país deberá llevar **un ejemplar para cada miembro del jurado y tres ejemplares para la UIBC**, y presentarlos en la primera reunión del jurado. Las carpetas deben estar escritas en inglés. La carpeta **también puede presentarse en formato digital (PDF)**

Las carpetas deben contener:

- Presentación de los dos candidatos
- Presentación del miembro del jurado
- Todas las recetas utilizadas

## 7. Desarrollo del concurso

### 7.1 Acceso a la zona de competición

El concurso tendrá lugar en **Menntaskólinn í Kópavogi (Escuela de Hostelería), Digranesvegi 51, 200 Kópavogur, Islandia.**

En la zona de competición propiamente dicha, sólo se permitirá la entrada a las siguientes personas:

- Equipos competidores
- Presidente del jurado y todos los miembros del jurado
- Si es necesario, 1 entrenador adicional por equipo y sólo si el entrenador no tiene suficiente visión y posibilidad de anuncios desde la zona del público.
- Persona de contacto del organizador / personal técnico
- Representantes de la UIBC
- Otras personas sólo de acuerdo con el presidente del jurado

### 7.2 Tiempo de preparación

El día anterior a la competición, cada equipo debe mostrar al jurado las materias primas y los utensilios que ha traído consigo. Después dispondrán de **2 horas** para preparar su trabajo en la panadería asignada. Se permiten todo tipo de trabajos; sin embargo, los hornos sólo pueden utilizarse para tostar materias primas, no para hornear. La limpieza del obrador deberá realizarse durante el tiempo de preparación.

### 7.3 Tiempo de competición

El tiempo de competición el día del concurso es de **6 horas**, incluyendo la limpieza de la zona de trabajo y la presentación de todos los productos en las mesas de presentación. No es posible exceder el tiempo de 6 horas.



Fotos de la 50ª competición 2022 en Berlín (Fotos: Pavel Becker)

## 8. Programa provisional

### Lunes 3 de junio de 2024: Llegada, bienvenida, preparación

Llegada individual a Reikiavik y registro en el hotel\*.

13.30 h	Traslado en autobús del hotel a la escuela
14.00 h.	Bienvenida oficial
15.00 h	Sesión informativa técnica para todos los equipos
15.30 h	Reunión de los miembros del jurado
16.00 h.	Equipos del día 1: preparación de los lugares de trabajo
16.30 h	El jurado comprueba las materias primas y las herramientas aportadas
17.00 h	Inicio del tiempo de preparación de los equipos el día 1
19.00 h	Fin del tiempo de preparación, traslado al hotel
20.00 h.	Cena/Programa de noche

### Martes 4 de junio de 2024: Día 1 de Competición

6.30 h	Equipos el día 1: Traslado del hotel a la escuela.
7.00 h	Equipos del día 1: Instalación de los puestos de trabajo
7.30 h	Equipos el día 1: Inicio de la competición, incl. limpieza y presentación.
8.00 h	Equipos del día 2: Programa turístico, que finaliza en la escuela
9.30 h	Reunión de los miembros del jurado
13.30 h	Fin del concurso, evaluación por el jurado de las piezas artísticas y las presentaciones
14.00 h	Degustación y evaluación del jurado: Los equipos del día 1 presentan sus productos
14.30 h.	Limpieza final y puesta a punto de los obradores (por los ayudantes)
15.30 h.	Equipos del día 2: preparación de los lugares de trabajo
16.00 h	El jurado comprueba las materias primas y las herramientas aportadas
16.30 h	Inicio del tiempo de preparación de los equipos el día 1
18.30 h	Fin del tiempo de preparación, traslado al hotel
19.30 h	Cena/Programa de noche

### Miércoles 5 de junio de 2024: Día 2 del Concurso y Ceremonia

6.30 h	Traslado del hotel a la escuela
7.00 h	Equipos del día 2: instalación de los puestos de trabajo
7.30 h	Equipos del día 2: Inicio de la competición, incluida la limpieza y la presentación
8.00 h	Equipos del día 1: Programa turístico, que finaliza en la escuela
9.30 h	Reunión de los miembros del jurado
13.30 h	Fin del concurso, evaluación por el jurado de las piezas artísticas y presentaciones
14.00 h	Degustación y evaluación del jurado: Los equipos del día 2 presentan sus productos
14.30 h.	Reunión final del jurado y preparación de la ceremonia de entrega de premios
16.30 h	Ceremonia de entrega de premios (vestimenta profesional) y traslado al hotel.
19.30 h	Fiesta de clausura (código de vestimenta: elegante)

### Jueves 6 de junio de 2024: Salida

Check-out en el hotel\* y salida

*\* Es posible adelantar la llegada o retrasar la salida de los equipos, por cuenta propia.*



## 9. Productos exigidos en la competición

Todos los equipos deben fabricar 140 productos de 13 formas diferentes, más la pieza artística, en 5 categorías:

- Categoría 1: Pan
- Categoría 2: Panecillos / Bollos
- Categoría 3: Pastelería dulce de levadura
- Categoría 4: Bollería danesa / Viennoiserie
- Categoría 5: Pieza artística

**Toda la competición es un trabajo de equipo.** Es posible dividir las categorías dentro del equipo.

### 9.1 Categoría 1: Pan

Cada equipo tiene que elaborar los siguientes productos:

- 8 panes tradicionales de masa madre** en 2 formas diferentes, 4 piezas cada uno y
- 8 panes especiales** con ingredientes de su elección: 2 formas diferentes, 4 piezas cada uno

Cada uno de los panes debe tener un peso final de **250 g como mínimo y 750 g como máximo** después de enfriarse.

Los panes tradicionales de masa madre deben hornearse utilizando **únicamente harina, agua, sal, levadura y masa madre**. No se admite ningún otro ingrediente. Los tipos de harina pueden elegirse libremente. La masa madre puede traerse al concurso o prepararse el día de la preparación.

La forma de los panes tradicionales (a) debe ser la típica de cada tipo de pan. No se desean formas extravagantes. No es necesario hacer referencia al tema del concurso. La forma de los panes especiales (b) es libre. Se recomienda hacer referencia al tema del concurso.

### 9.2 Categoría 2: Panecillos / Bollos

Cada equipo tiene que elaborar los siguientes productos:

- 30 panecillos tradicionales** en 2 formas diferentes y
- 30 panecillos especiales** con ingredientes de su elección en 2 formas diferentes

Cada uno de los 60 rollos debe tener un peso final de al menos 30 g y como máximo 70 g después de enfriarse.

Las recetas son opcionales. Los panecillos tradicionales (a) deben corresponder a panecillos o bollos habituales del país de origen o de otro país. La forma de los panecillos especiales (b) es libre. Se recomienda hacer referencia al tema del concurso.

### 9.3 Categoría 3: Pastelería dulce de levadura

Cada equipo tiene que elaborar los siguientes productos:

- a) **4 pastas dulces trenzadas de levadura** (300 - 600 g cada una) sin relleno y
- b) **20 pastas dulces de levadura con relleno** (60 - 120 g cada una) de 2 formas diferentes

Para las 4 pastas de a), los equipos pueden mostrar sus **habilidades de trenzado**. Sin embargo, las 4 pastas deben tener una forma uniforme, lo más regular posible.

El relleno para b) debe aplicarse antes del horneado.

Todas las pastas dulces de levadura **no** deben **elaborarse con masa plegada (laminada)**, es decir, sin capas de mantequilla u otra grasa.

Para a) ¡no se permite decorar después de hornear!

Para b) se permite decorar después de hornear con, por ejemplo, fruta, mermelada, fondant o azúcar glas. También se permiten otras decoraciones (por ejemplo, adornos de chocolate). Pero deben realizarse durante el periodo de preparación o de competición. Los elementos decorativos que se traigan no podrán utilizarse.

### 9.4 Categoría 4: Bollería danesa / Viennoiserie

Cada equipo tiene que elaborar los siguientes productos:

- a) **20 pasteles daneses sin relleno de** forma tradicional
- b) **20 pasteles daneses con relleno dulce o salado**

Cada uno de los pasteles daneses debe tener un peso final de 60 - 120 g.

Para a) los productos deben ser de algún tipo habitual en el mercado, por ejemplo, croissant u otra forma que sea tradicional para el país de origen. La decoración tras el horneado sólo se permite si es típica de este producto (por ejemplo, untado con mermelada caliente y glaseado con fondant).

Para b) están permitidas todas las decoraciones después de la cocción. Si los equipos desean utilizar adornos de azúcar o chocolate para este fin, deberán realizarlos durante el tiempo de preparación o de competición.

## 9.5 Categoría 5: Pieza artística

Cada equipo debe elaborar 1 pieza artística sobre el tema del concurso.

La pieza no podrá exceder una **base de 80 cm x 80 cm** ni una **altura de 180 cm**. La pieza artística sólo podrá estar compuesta por materias primas totalmente comestibles, lo que también se aplicará al montaje de las piezas individuales. Al menos **un tercio de la pieza deberá consistir en masa fermentada** (con levadura), que deberá ser claramente visible.

Una vez finalizado el concurso, la pieza artística deberá permanecer en pie sin desmoronarse hasta que el jurado haya terminado de juzgarla. Si se desmorona antes, se juzgará lo que quede de la pieza.



*Imagen de la izquierda: Pieza artística de los ganadores 2021 en Lyon, Francia (Foto Bernd Kütscher).*

*Imagen de la derecha: Pieza artística de los ganadores 2023 en Taipei, Taiwán (Foto TIBS)*

## 10. Presentación de los productos

Al final del periodo de competición, **todos los productos** deberán estar en la mesa de trabajo o en la mesa de presentación asignada. En caso necesario, deberán estar parcialmente superpuestos/apilados.

Para la presentación pueden utilizarse paños, platos, tablas de madera, pizarras, cestas, así como pedestales con una altura máxima de 20 cm por encima del nivel de la mesa. También se **permiten** decoraciones más pequeñas, como carteles de mercancía, espigas, banderas de papel o similares. **No se permiten** paneles traseros ni decoraciones más grandes que el propio producto.

Recomendamos llevar pequeños carteles al concurso para etiquetar los productos en la mesa de presentación.

## 11. Cata pública con jurado

No es válido aquí. Solo se aplica a los concursos celebrados en el marco de una feria.

## 12. Evaluación y determinación de los ganadores

Cada miembro del jurado evalúa a cada equipo, a excepción del suyo propio. La siguiente tabla puede servir de ayuda, pero no es obligatoria. Para equilibrar equitativamente los distintos niveles de evaluación (calificaciones altas frente a calificaciones bajas), los propios miembros del jurado **calculan una clasificación individual de cada equipo a partir de su puntuación**, con la excepción de su propio equipo.

**Sólo esta clasificación se incluirá en el resultado final, ¡no los puntos que la respalden!**

Esta clasificación final se entrega al presidente del jurado. El presidente del jurado determina los ganadores a partir de las distintas clasificaciones de los diferentes miembros del jurado. **Se premiará a los equipos que ocupen los puestos 1º, 2º y 3º**. En caso de empate, decidirá el presidente del jurado.

Para garantizar la mayor transparencia posible, la clasificación individual de todos los miembros del jurado **se publicará después del concurso**.

El presidente del jurado también podrá otorgar a un equipo de su elección el **Premio Especial del Presidente del Jurado**. Los criterios para el premio especial pueden ser un espíritu de equipo especial, un juego limpio sobresaliente, la gestión profesional de una desventaja, la innovación de un producto o la calidad sobresaliente de un producto.

El país con más éxito que participe por primera vez en el concurso recibirá el **Premio al Nuevo País**, a menos que el país ya haya ganado uno de los otros premios.



Foto del 51º concurso 2023 en Taiwán (Foto: TIBS)

## 13. Hoja de evaluación interna

Mis puntos para el equipo: \_\_\_\_\_

(Para uso interno, no cuenta para la puntuación final)

Método de trabajo	Higiene 0 - 10 P.	Trabajo 0 - 10 P.	Residuos de alimentos 0 - 10 P.	máx. 30

Referencia temática	Aplicación 0 - 10 P.	Creatividad 0 - 10 P.	Presentación 0 - 10 P.	máx. 30

1) Pan	Apariencia 0 - 10 P.	Técnica 0 - 10 P.	Gusto 0-10 P.	máx. 60
Tradicional				
Especial				

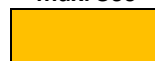
2) Panecillos	Apariencia 0 - 10 P.	Técnica 0 - 10 P.	Gusto 0-10 P.	máx. 60
Tradicional				
Especial				

3) Pasteles de levadura	Apariencia 0 - 10 P.	Técnica 0 - 10 P.	Gusto 0-10 P.	máx. 60
Trenzado				
Con relleno				

4) Pastelería danesa	Apariencia 0 - 10 P.	Técnica 0 - 10 P.	Gusto 0-10 P.	máx. 60
Tradicional				
Con relleno				

5) Escaparate	Aspecto 0 - 20 P.	Técnica 0 - 20 P.	Creatividad 0 - 20 P.	máx. 60

máx. 360



Esta evaluación **es interna y NO se entregará**. Se la queda el miembro del jurado. En su lugar, **el propio miembro del jurado calculará y presentará una clasificación final de los equipos** basada en sus propios puntos. Véase la página siguiente.

## 14. Clasificación final por el miembro del jurado

**Atención: ¡NO pongas nombre a tu propio equipo!**

<b>Nombre del miembro de jurado:</b>	_____
En función de los puntos que haya determinado y/u otros criterios de evaluación, presento el siguiente orden para la clasificación final:	
1.	_____ (Mejor equipo)
2.	_____ (Segundo mejor equipo)
3.	_____ (Tercer mejor equipo)
4.	_____
5.	_____
6.	_____
7.	_____
<b>Firma miembro del jurado:</b>	_____

Nota: Esta clasificación se **enviará a todos los equipos** después de la competición por razones de transparencia.

## 15. Responsabilidad de los equipos participantes

- a) **Inscripción** en la UIBC: Declaración vinculante de participación de un equipo nacional con dos jóvenes panaderos y un miembro del jurado.
- b) Nominación de los candidatos participantes y del miembro del jurado, cada uno con documentos de identidad y fotos.
- c) **Formación** de los equipos para la competición
- d) **Garantizar la participación** mediante los visados necesarios, vacunas, etc.
- e) **Carpetas** con retratos y recetas llevadas al concurso
- f) **Materias primas especiales** fuera de la materia prima básica del huésped
- g) **Gastos de viaje** a Islandia y organización del viaje
- h) **Costes de invitados adicionales** (por ejemplo, un entrenador adicional además del miembro del jurado), si van a participar en el programa de apoyo o necesitan pernoctar. El organizador sólo pagará 3 personas por equipo (dos panaderos y un miembro del jurado) y los representantes de la UIBC. Las personas adicionales deberán inscribirse previamente en la UIBC.



## 16. Responsabilidad del organizador / anfitrión

El organizador local es el anfitrión de todos los equipos y de los representantes de la UIBC. Garantiza el buen desarrollo de la competición en estrecho diálogo con el presidente del jurado. Esto incluye

- a) Persona de contacto: Una persona de contacto estará disponible para la preparación y durante la ejecución del concurso. La persona de contacto debe hablar inglés.
- b) Patrocinadores: El organizador tiene la posibilidad de atraer patrocinadores para cubrir los costes del concurso.
- c) Área de competición y materiales: Dotación de zonas de competición equipadas con hornos, frigoríficos, congeladores, amasadoras, laminadoras, mesas de trabajo, bandejas, herramientas, materiales, etc.
- d) Sala del jurado: Provisión de una sala donde el jurado pueda retirarse para deliberar. La sala debe poder cerrarse con llave.
- e) Ceremonia de entrega de premios: Copas y certificados para los ganadores, así como recuerdos (por ejemplo, medalla de participación) y certificados para todas las personas participantes y los miembros del jurado.
- f) Seguridad y acceso: El organizador será responsable de la seguridad de todos los participantes y del control de acceso a las salas de competición.
- g) Relaciones públicas: El organizador se esforzará por invitar a periodistas, incluidas las cadenas de televisión, así como actividades en los medios sociales relacionadas con el concurso.
- h) Alojamiento y manutención: El organizador organizará y financiará el alojamiento y la manutención de los miembros del jurado, los candidatos y los representantes de la UIBC
- i) Visitas turísticas: El anfitrión organizará un pequeño programa turístico para que los equipos puedan conocer el país anfitrión.
- j) Noche de gala: Tras el concurso se organizará una velada festiva de Gala para todos los candidatos, miembros del jurado y representantes de la UIBC.

Sólo se invitará a 3 personas por equipo (2 miembros del equipo + 1 miembro del jurado) para alojamiento, comidas y excursiones a cargo del organizador, además del presidente del jurado y otros representantes de la UIBC. No obstante, el organizador ofrece la participación en la ceremonia de entrega de premios y en el programa de apoyo (actos nocturnos y programa turístico) a un máximo de 5 personas adicionales por equipo (por ejemplo, el entrenador o familiares), previa inscripción y el correspondiente pago.

## 17. Observaciones finales

Aunque un concurso debe tener y tendrá ganadores, aquí hay mucho más en juego, como ya se ha mencionado en el punto 1. Se trata sobre todo de **dar a conocer a los mejores panaderos jóvenes de cada país, por razones de captación de jóvenes talentos**. El concurso mostrará de lo que son capaces los jóvenes panaderos. Para ello se necesitan equipos bien formados y productos interesantes e inspiradores.

Pero el Concurso también consiste en **motivar a los jóvenes panaderos** y asegurarse de que pasen un **rato inolvidable**. El anfitrión, la UIBC y yo mismo queremos hacer todo lo necesario para que así sea. En vista de la pandemia, esto también se aplica a las medidas de seguridad necesarias.

Si tiene alguna pregunta sobre la competición, no dude en ponerse en contacto con la oficina de la UIBC o conmigo personalmente por correo electrónico. Las **preguntas relacionadas con el concurso y mis respuestas/decisiones se publicarán en el sitio web de la UIBC** para todos los equipos por razones de imparcialidad.

Esperemos pasar juntos tres días emocionantes en Reikiavik, inspirando a jóvenes personalidades y **celebrando el arte internacional de la panadería**, de acuerdo con el lema de la UIBC "Panaderos sin fronteras".

Weinheim, 15 de enero de 2024

Bernd Kütscher

*Director de la Academia Nacional Alemana de Panadería y Presidente del Jurado de la UIBC*  
[kuetscher@akademie-weinheim.de](mailto:kuetscher@akademie-weinheim.de)

