



REGLAS DEL CONCURSO
CAMPEONATO NACIONAL DE PIZZA SEGUNDA EDICION
PERÚ 2025

El Campeonato Nacional de Pizza Perú 2025 está organizado por La asociación de pizzeros y pizzerías del Perú en colaboración con la empresa Equipamiento de Cocina SAC y la Feria Gastromaq.

1. COMPETIDORES

- 1.1 Podrán participar en el Campeonato Nacional de Pizza todos los pizzeros peruanos y extranjeros residentes en Perú, pueden representar de manera personal o en representación de su pizzería, que tengan más de 18 años. Para ciudadanos extranjeros deberán acreditar carné de extranjería y ser residentes en el país.
- 1.2 Contaremos con 2 categorías, profesional y amateur
- 1.3 Profesional.- Personas con conocimiento y experiencia que trabajan en pizzerías o propietarios de pizzerías, chef y cocineros
- 1.4 Amateur.- Personas aficionadas que gustan de preparar pizzas en casa. No deben ser profesionales, ni trabajar en pizzerías.

2. PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN

- 2.1 La inscripción al concurso estará abierta a partir de la fecha oficialmente indicada en el sitio web www.campeonatonacionaldelapizza.com hasta que se cubran todas las plazas disponibles.
- 2.2 Se permitirán las inscripciones en línea en el sitio web www.campeonatonacionaldelapizza.com o por teléfono al +51 960322873, y sólo serán válidas si completan la ficha de inscripción con sus datos personales y el pago de las cuotas correspondientes.
- 2.3 La tasa de inscripción deberá abonarse al mismo tiempo que la inscripción mediante depósito o transferencia bancaria a la única cuenta corriente de La Asociación de Pizzeros y Pizzerías del Perú.

Oficina central: Av. 28 de Julio 622 segundo piso Miraflores, Lima – Perú. Teléfono 960322873

www.campeonatonacionaldelapizza.com
asociacionpizzaperu@gmail.com



2.4 Cada concursante podrá inscribirse una sola vez, ningún participante tendrá derecho a participar en dos oportunidades o reemplazar o suplantar a otro.

2.5 Cada competidor puede competir en nombre de su ciudad de origen o del centro de trabajo en el que ejerce su profesión.

2.6 Los concursantes deberán presentarse en el campo de competición estrictamente el día y horario de competición elegidos al momento de la inscripción.

2.7 En caso de retraso, los competidores aún podrán realizar la carrera utilizando el tiempo restante asignado para cada especialidad, considerando el horario de salida elegido al momento de la inscripción. En caso de presentación después del final del tiempo asignado, los competidores no podrán participar en la carrera ni obtener ningún reembolso del importe de la inscripción.

2.8 La cuota de participación para el competidor individual corresponde a 300 soles.

2.9. Cada inscripción es única e intransferible, una vez registrado no existe lugar a reembolso.

2.10 Todos los participantes deberán presentarse como máximo una hora antes de la competición, debidamente organizados con sus utensilios y elementos. Deberán completar el procedimiento de inscripción con la confirmación de sus datos personales y recogida del dorsal.

2.11 En caso de no participar, el importe de la inscripción será reembolsado únicamente si se notifica a la Organización al menos 30 días antes del inicio del evento, pasado ese tiempo no existe reembolso ni transferencia de inscripción.

3. ROPA

3.1 Es obligatorio participar en la prueba con el uniforme adecuado y limpio compuesto por: gorro/pañuelo, camisa/chaqueta/camiseta, pantalón de cocina y calzado adecuado. **Es obligatorio no llevar joyas, pulseras, anillos ni relojes.**

3.2 Los competidores podrán usar el uniforme de su centro de trabajo o grupo o el uniforme personalizado. El logotipo de su pizzeria y nombre si es permitido pero no podrán usar marcas comerciales de ningún tipo o logotipos de empresas ejemplo auspiciadoras de alimentos o de equipos de cocina. De hacerlo incurrirá en resta de puntos o riesgo de no participar. En caso de no participar no habrá reembolso de inscripción.

Oficina central: Av. 28 de Julio 622 segundo piso Miraflores, Lima – Perú. Teléfono 960322873

www.campeonatonacionaldelapizza.com
asociacionpizzaperu@gmail.com



4. JURADO, RANKING Y PUNTUACIONES

4.1 Las pizzas serán juzgadas por un jurado calificado.

4.2 Habrá un solo Juez de Panificación por cada competidor y lo acompañará desde el inicio hasta el final de la prueba. Luego se le pedirá que asigne una puntuación del 1 al 100 para PREPARACIÓN DEL HORNO. La evaluación tendrá en cuenta la profesionalidad de los competidores, el uniforme, su astucia, velocidad, precisión, limpieza, técnica y respeto de los plazos.

4.3 El Jurado de mesa, encargado de la degustación, estará formado por jueces calificados. A cada uno de ellos se le asignará una puntuación del 1 al 100 en las cualidades SABOR y COCCIÓN respectivamente.

4.4 Los votos emitidos por cada juez se sumarán y el total matemático determinará la posición final. El conteo de votos estará a cargo única y exclusivamente del jurado calificador.

4.5 La decisión del Jurado es definitiva e inapelable. No se permiten apelaciones mediante evidencia en video o de cualquier otra naturaleza. Cualquier queja podrá enviarse a la Organización del Campeonato mediante comunicación escrita a partir del día siguiente al cierre del evento y, en cualquier caso, a más tardar 10 días después del final del evento. La aceptación de la protesta no implica revisión del fallo del jurado.

4.6 La clasificación y las puntuaciones se publicarán online en el sitio web www.campeonatonacionaldelapizza.com al final de la ceremonia de premiación.

5. GENERALES

5.1 La organización proporciona el horno como medio de cocción, utensilios para ingresar y sacar la pizza del horno. Sin embargo, cualquier otro elemento como platos, contenedores u otros utensilios será a cargo de los concursantes.

5.2 Los concursantes son responsables de los insumos a utilizar.

Oficina central: Av. 28 de Julio 622 segundo piso Miraflores, Lima – Perú. Teléfono 960322873

www.campeonatonacionaldelapizza.com
asociacionpizzaperu@gmail.com



5.3 Los concursantes tendrán derecho a llevar a un ayudante previamente registrado al momento de recoger el numero de competición. El ayudante podrá ingresar a la zona de mise en place sin embargo no podrá ingresar al área de competición.

5.4 Los concursantes son los únicos en manipular la masa y los ingredientes, cualquier ayuda de terceros obligara a los jueces a realizar resta de puntos.

5.5 Los concursantes podrán llevar amigos y familiares, estos deberán ubicarse en el área de público espectador, sin embargo, todo aquel espectador este sujeto a reglas de conducta y respeto hacia los demás participantes.

5.6 Los concursantes que manipulen los insumos de otros concursantes se someterán a la eliminación directa a criterio de los organizadores. De confirmar la eliminación no habrá reembolso de la inscripción.

5.7 Los equipos, amigos o familiares podrán hacer arengas, sin embargo, no podrán realizar PIFIAS o desconcentración a otros participantes. La organización se tomará el derecho y atribución de retirarlos fuera del área de competición y puesto a disposición de seguridad del recinto de la Feria.

5.8 Al momento de presentar la pizza al jurado, los concursantes tendrán la oportunidad de hablar de la pizza y de la forma como la preparo al público asistente, y hablar de su pizzeria, sin embargo, está prohibido realizar menciones o agradecimientos de marcas de productos de alimentos o empresas de equipos de cocina. Esto podrá incurrir en la resta de puntos.

5.9 La pizza no utilizada en las degustaciones del jurado quedará a disposición del concursante. Si no es utilizado por el concursante podrá ponerse a disposición del público presente para su degustación.

5.10 No esta permitido brindar regalos o souvenir al jurado calificador.

5.11 La Organización se reserva los derechos exclusivos de publicidad e imagen de los participantes del concurso y el uso ilimitado de material fotográfico, de vídeo y otros, sin cargos ni obligaciones para con los propios participantes. Todo material será utilizado para fines de prensa, publicidad o contenido en redes sociales.

5.12 Los competidores ganadores deberán dar libre disponibilidad para participar en videos, entrevistas, o un evento a petición de la Organización en Perú o en el extranjero.

Oficina central: Av. 28 de Julio 622 segundo piso Miraflores, Lima – Perú. Teléfono 960322873

www.campeonatonacionaldelapizza.com
asociacionpizzaperu@gmail.com



5.13 La Organización se reserva el derecho de realizar cualquier cambio y/o actualización con el fin de mejorar el desarrollo del evento.

6 INSUMOS

6.1 Cada participante será responsable de sus materiales e insumos para la elaboración de su pizza.

6.2 Las masas pre cocida NO ESTAN PERMITIDAS

6.3 El uso de rodillo NO ESTA PERMITIDO

6.4 Los moldes o rejillas NO ESTAN PERMITIDOS

6.5 La masa deberá ser masa fresca, estirada a mano, recogida por la pala y finalmente llevada al horno de manera directa.

6.6 Cualquier uso de elementos no permitidos recaerá en la resta de puntos.

6.4 La organización facilitará a los participantes de equipos de refrigeración para guardar los insumos, cada participante deberá tener rotulado con su nombre los utensilios, contenedores, bolsas, empaques, insumos.

7 LOS PREMIOS

7.1 Los premios se entregarán única y exclusivamente a los ganadores de acuerdo con el criterio y calificación del jurado calificador.

7.2 Los premios son personales e intransferible.

7.3 Los premios entregados por Equipamiento de Cocina. Al finalizar el evento se entregarán los documentos y credenciales a los ganadores para recoger el o los premios en el local de: Calle San Lorenzo 1051 Surquillo, Lima.

7.4. Los premios estarán disponibles para recojo al día siguiente de finalizar el evento siendo el día 30 de Julio la fecha límite.

7.5 Viaje a PARMA ITALIA para participar en el campeonato mundial de la pizza representando al Perú que será en el mes de abril 2026. Incluye: Pasaje aéreo, Hotel, Traslado al evento, Inscripción al campeonato mundial.

7.6 Segundo lugar, harina italiana Le 5 Stagioni + kit de accesorios Gimetal.

7.7 Tercer lugar, harina italiana Le 5 Stagionio + kit básico Gimetal.

Oficina central: Av. 28 de Julio 622 segundo piso Miraflores, Lima – Perú. Teléfono 960322873

www.campeonatonacionaldelapizza.com
asociacionpizzaperu@gmail.com



7.8 Las actas de entrega serán firmadas por los ganadores, aun si el participante representando a una pizzería o restaurante.

7.9 Todos los participantes obtendrán descuentos exclusivos en equipos, hornos, maquinarias, utensilios para pizzerías en Equipamiento de Cocina.

Reglamento Oficial – Categoría Amateur

Campeonato Nacional de la Pizza Perú 2025 REGLAMENTO AMATEUR

1. Perfil del Participante

- Esta categoría está dirigida exclusivamente a aficionados a la pizza que no cuenten con experiencia profesional.
- No está permitido haber trabajado como pizzaiolo en pizzerías, restaurantes o negocios relacionados, ni haber sido propietario de una pizzería o local de comida.
- En caso de comprobarse experiencia profesional previa, el participante podrá continuar en competencia pero no acumulará puntos ni será elegible para premios.

2. La Masa

- La pizza debe prepararse con masa fresca. No se permite el uso de masas prehechas, congeladas o industrializadas, el participante puede llegar con el bollo de masa lista, y debe ser estirada frente al jurado.
- La masa debe ser estirada en el momento, preferentemente a mano, lo cual será considerado como un elemento de evaluación positiva por el jurado.
- Se permite el uso de rodillo y tabla (regula), pero se valorará más la técnica manual.

Oficina central: Av. 28 de Julio 622 segundo piso Miraflores, Lima – Perú. Teléfono 960322873

www.campeonatonacionaldelapizza.com
asociacionpizzaperu@gmail.com



3. Estilo y Toppings

- La categoría es de estilo libre: cada participante podrá presentar la pizza con los toppings e ingredientes que desee.
- Se recomienda presentar una combinación coherente de sabores y técnicas. La creatividad será tomada en cuenta.

4. Presentación y Vestimenta

- Todos los participantes deberán presentarse uniformados.
- En caso de no contar con uniforme profesional, podrán usar:
- Polo blanco (sin logos)
- Mandil limpio
- Gorro, red para el cabello o Garibaldi, de uso obligatorio para cubrir el cabello.
- No se permitirá el ingreso al área de preparación sin la vestimenta reglamentaria.

5. Higiene y Seguridad

- El área de trabajo debe mantenerse limpia y ordenada durante toda la preparación.

6. Equipamiento

- La organización proporcionará hornos y superficies de trabajo comunes.
- Los participantes podrán llevar sus propios utensilios de mano (paletas, cuchillos, bowls, etc.).
- Está prohibido el uso de hornos personales o maquinaria externa no autorizada.

Oficina central: Av. 28 de Julio 622 segundo piso Miraflores, Lima – Perú. Teléfono 960322873

www.campeonatonacionaldelapizza.com
asociacionpizzaperu@gmail.com



7. Tiempo de Preparación y Presentación

- Cada participante contará con un tiempo límite de 20 minutos para estirar, preparar y hornear su pizza.

8. Evaluación

- El jurado evaluará los siguientes criterios:
- Técnica de estirado
- Cocción
- Presentación
- Combinación de sabores
- Creatividad
- Higiene y orden durante el proceso

9. Premios

- El ganador de la categoría amateur recibirá una beca completa para el curso de formación de pizzaiolo profesional con certificación italiana en la Scuola Italiana di Pizzaioli - sede Lima Perú, curso de formación profesional de 40 horas
- Se entregarán diplomas a los finalistas y reconocimientos especiales.

Oficina central: Av. 28 de Julio 622 segundo piso Miraflores, Lima – Perú. Teléfono 960322873

www.campeonatonacionaldelapizza.com
asociacionpizzaperu@gmail.com



Informes via whatsapp +51 960322873

Asociación de Pizzeros y Pizzerías del Perú

RUC 20612373052

AV. 28 DE JULIO 622 2° PISO MIRAFLORES, LIMA – PERÚ

El Campeonato Nacional de la Pizza llega gracias al gentil auspicio de:

prismafood
▶▶ solutions



LA PASSIONE PER LA PIZZA



IGF Fornitalia
made in Italy for professionals since 1977



Equipamiento de Cocina

ASESORÍA • DISEÑO • FABRICACIÓN • IMPORTACIÓN • SERVICIOS
Soluciones Inteligentes para Restaurantes



SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

Alta formazione professionale



Danilza

Oficina central: Av. 28 de Julio 622 segundo piso Miraflores, Lima – Perú. Teléfono 960322873

www.campeonatonacionaldelapizza.com
asociacionpizzaperu@gmail.com