



BASES PARA COMPETENCIA DE CHOCOLATERÍA

MEXIPAN 2024

A través de este documento, ANPROPAN establece los lineamientos generales de la **Competencia de Chocolatería**. Se encontrarán los términos y condiciones de uso, así como la política de confidencialidad. Se sugiere leer con atención.

1.- **La Competencia de Chocolatería** (en lo sucesivo “**la Competencia**”) es auspiciado por la Asociación Nacional de Proveedores Profesionales de la Industria del Pan, Repostería y Similares A.C ANPROPAN (en lo sucesivo “**el Comité Organizador**”) como parte de la campaña global de las actividades de la Feria Mexipan edición 2024”

2.- Los términos y condiciones aplican en el momento en que cualquier persona participante se registre en la sección de la **Competencia de Chocolatería**. Se da por entendido que al aceptar dichos términos y condiciones acatará las disposiciones emitidas por el **Comité Organizador**. Al asumir su participación, el **Comité Organizador** supone la aceptación íntegra de las presentes bases y la sumisión expresa de las decisiones interpretativas que de las mismas efectúe el **Comité Organizador**.

3.- **La Competencia**, sus términos y condiciones se rigen bajo las leyes de los Estados Unidos Mexicanos; así también, por los criterios y reglas que emita en su momento el **Comité Organizador**, para el buen desarrollo de la misma y el reconocimiento tanto de los participantes como de los trabajos que presenten.

4.- El registro a la competencia no tiene costo y deberán firmar los términos y condiciones de **la Competencia**.

5.- **La Competencia** se divide en tres Etapas. **La Primera Etapa** entrará en vigor en el momento que se abra la convocatoria, los participantes podrán inscribirse desde la página oficial de Mexipan www.mexipan.com.mx y **el Comité Organizador** elegirá a aquellas personas participantes que a su juicio se invitará a **la Competencia** en la Feria Mexipan. En **la Segunda Etapa**, un mes previo a la Feria, **el Comité Organizador** llevará a cabo una serie de reuniones preparatorias. En **la Tercera Etapa** se invitará a las personas participantes a producir sus obras en tiempo real dentro de la Feria Mexipan.

6.- **El Comité Organizador** puede, bajo su propio criterio, responsabilidad y sin notificación previa, cambiar cualquier aspecto operativo de **la Competencia**. Los cambios no podrán ir más allá de un plazo 60 días previos a la invitación a la Feria. Tales cambios surtirán efecto inmediato cuando sea actualizada la página web o dentro de las redes sociales pertenecientes a Mexipan. Si un participante no acuerda regirse por los términos y condiciones, tiene derecho a dejar de participar inmediatamente. Se recomienda leer periódicamente los términos y condiciones para estar al tanto de eventuales cambios.

7.- **El Comité Organizador** se reserva el derecho de eliminar a aquellas personas participantes que estén haciendo un mal uso de **la Competencia**, o que realicen actos fraudulentos o que perjudiquen a otros participantes. En caso de que **el Comité Organizador** o cualquier entidad que esté ligada profesionalmente a esta **Competencia** detecten cualquier anomalía o sospechen que un participante esté impidiendo el normal desarrollo de la **Competencia**, llevando a cabo cualesquiera actos fraudulentos que contravengan la transparencia de la misma, **el Comité Organizador** se reserva el derecho de dar de baja e incluso de retirar el premio de forma automática y sin explicación de ningún tipo, a todas aquellas personas participantes que se hayan beneficiado de forma directa o indirecta de este tipo de actuaciones fraudulentas, pudiendo además ejercer todas las acciones civiles o penales que pudieren corresponder.

8.- **El Comité Organizador no se hará responsable** de los gastos de los participantes **por concepto de viáticos u otros gastos derivados de la realización de sus obras**. Los participantes invitados deberán llegar con sus propios recursos y medios a la Feria u otros lugares que asigne **el Comité Organizador** y se compromete a llegar a cada uno de ellos.

9.- **El Comité Organizador** tiene el derecho de utilizar fotografías que hayan tomado de los competidores y sus proyectos con fines comerciales. Todas las fotografías tomadas por los competidores deberán ser para uso personal. Los proyectos de competencia serán propiedad de ANPROPAN, los cuales serán exhibidos en el espacio destinado para dicho propósito.

10.- La organización proporcionará los insumos básicos para el desarrollo de **la Competencia**, así como equipo pesado básico (refrigerador, mesa de trabajo, etc.) Los competidores deberán llevar todas sus herramientas, moldes, y soportes especiales. Así como los ingredientes suplementarios. Los ingredientes se pueden traer pesados en recipientes, pero deben estar claramente etiquetados. Todos los ingredientes deben pesarse y etiquetarse por separado.

Todo el equipamiento y el material que lleven las personas candidatas a **la Competencia** quedarán bajo su responsabilidad. **El Comité Organizador** no se hará responsable de ningún equipamiento perdido, dañado o robado durante el periodo de **la Competencia** (preparación y competencia).

11.- A cada participante elegido se le entregará la filipina de **la Competencia**. El Comité Organizador sólo les otorgará la filipina, por lo que los participantes se comprometen a

llevar pantalón y zapatos negros adecuados a la competencia. La filipina y la entrega de ésta está sujeta a los criterios del **Comité Organizador** y serán debidamente informados un mes y medio antes de **la Competencia**. En caso de no acatar los tiempos y formas el **Comité Organizador** no tendrá alguna responsabilidad en otorgarles la filipina.

Participantes

1.- Son elegibles para participar en la **Competencia de Chocolatería** aquellas personas con las siguientes características:

- Cualquier residente del país o del extranjero y contar con una edad mínima de 18 años comprobable en la fecha de **la Competencia** (identificación oficial)
- Para la categoría Estudiantil: comprobante de Estudios en Gastronomía, Repostería o derivados de esta, presentando una carta de recomendación de su Escuela o Universidad,
- Para la categoría Profesional: carta de acreditación de que labora en algún establecimiento de Panadería, Repostería y Similares.

2.- Los participantes que se encuentren dentro de las siguientes condiciones no podrán ser parte de la **Competencia**:

- a) Colaboradores de la Asociación Nacional de Proveedores Profesionales de la Industria del Pan, Repostería y Similares ANPROPAN y staff de Mexipan en cualquier capacidad.

3.- Toda persona que desee participar en **la Competencia** se puede inscribir al través de la página www.mexipan.com.mx, link de **Ciudad de México 2024** a partir de las 00:00 horas del 18 de marzo y hasta las 23:59 horas del 21 de junio de 2024. Para efectos de **la Competencia** sólo se considerarán válidos los formularios de registro que los participantes hubieran completado en todos los campos obligatorios de forma veraz. No se admitirán los datos inexactos o que en la fecha de vigencia de **la Competencia** no se encuentren en vigor, y únicamente se aceptará una participación por persona/perfil.

Las personas seleccionadas para estar presentes en **la Competencia** serán notificadas a través de sus teléfonos de contacto y/o correo electrónico.

Reglas de la Competencia de Chocolatería

La naturaleza nos ha brindado la posibilidad de maravillarnos al admirar paisajes, animales, flores, frutas... El uso desmedido de los recursos naturales nos ha llevado a experimentar un deterioro de los ecosistemas, y ver el desgaste del planeta. Cada día interactuamos con la naturaleza de diferentes maneras, a través de nuestros sentidos podemos percibir olores y sabores; la tendencia actual es la búsqueda de sabores más puros e ingredientes con menos procesos industriales y de primera calidad. En esta

edición te invitamos a que nos compartas tu visión de esa interacción con la naturaleza, experimentando con los colores, las formas, los aromas, las texturas.

Este año el tema principal es la **Interacción con la naturaleza**, los elementos a presentar ante el jurado son:

1. Pieza artística de chocolate
2. Bombón de molde
3. Pastel del día

El jurado evaluará todas las creaciones según la presentación, el sabor y el nivel de dificultad técnica.

1. Pieza artística de chocolate

Se debe armar una pieza de chocolate, la cual debe cumplir con las siguientes características:

- Respetar el tema de **la Competencia**. La creatividad, originalidad, habilidades y técnicas que se muestren durante la competición serán los aspectos relevantes para la evaluación del jurado.
- 120 centímetros de alto y no sobrepasar los 70 cm de ancho.
- Elaborada sólo con chocolate y otros productos derivados del cacao (manteca de cacao, cacao en polvo, nibs, masa de cacao). (Será posible algunos otros ingredientes comestibles para desarrollar otras técnicas - modelado, esculpido y algún elemento con brillo - siempre y cuando la pieza esté compuesta en un 97% de chocolate y sus derivados). Es importante que el candidato demuestre conocimiento de técnicas diversas que se utilizan en la chocolatería.
- Se podrán llevar las estructuras base ya elaboradas. El candidato deberá ensamblar las partes previamente preparadas de su pieza artística in situ, es decir, las partes preparadas se pueden traer a las instalaciones para el ensamblaje durante la competencia.
- El montaje (pegado) de la pieza debe llevarse a cabo dentro del tiempo de trabajo de la competencia.
- Los elementos compuestos por diferentes partes (por ejemplo: Flor con pétalos) no puede traerse montado. El ensamblaje debe realizarse durante la competencia (cada pétalo deberá traerse por separado para ensamblarse durante la competencia).
- Importante: si para alguna de las partes de la pieza artística se ha utilizado un molde, deberá traer el molde la competencia.
- Mexipan proporcionará el chocolate suficiente para cada participante.
- El jurado tiene derecho a tocar las piezas artísticas para evaluarlas. Aquellas que contengan elementos prohibidos serán automáticamente descalificadas.
- La pieza artística será evaluada en la zona de trabajo.
- La pieza artística deberá ser trasladarla al área reservada para la exposición.

2. Bombón de molde

- Cada competidor elaborará bombones de molde de acuerdo con el tema **Interacción con la naturaleza** utilizando sus propios moldes.
- Los bombones deberán contener al menos dos capas de diferentes texturas, una de las cuales deberá ser la ganache.
- Los bombones se moldearán y decorarán durante la competencia.
- Cada participante deberá traer el *mise en place* correspondiente a la elaboración de sus bombones
- Se deberán elaborar 30 piezas, de las cuales 20 servirán para la degustación, 10 para exponer y para fotografías. Cada bombón debe pesar entre 5 y 13 gramos contando la decoración.
- Todos los participantes deberán traer los ingredientes, los moldes y todo material que puedan necesitar, aparte del chocolate que les será proporcionado por Mexipan

3. Pastel del día

- Respetando el tema **Interacción con la Naturaleza** cada participante debe utilizar ingredientes frescos.
- El pastel del día deberá contener al menos tres texturas distintas y un pronunciado sabor a chocolate.
- El formato puede elegirse libremente. Deberán respetar cantidad//peso indicados
 - ✓ Presentar 2 pasteles del día. Cada uno debe pesar entre 480-780 gramos
 - ✓ 8 pasteles del día individuales que pesen entre 80-130 gramos
- El pastel del día se presentará durante la competencia. Los productos horneados deberán llevarse listos para el montaje (sablée, bizcochos, choux, hojaldre, brioche, etc.)
- Todas las personas participantes deberán traer los ingredientes, los moldes y todo material que puedan necesitar, a parte del chocolate que les será proporcionado por Mexipan.
- El formato de Pastel del día corresponde a la tendencia de evitar el uso de congelador, por lo tanto, será un detalle valorado por los jueces.

Evaluación del jurado

El jurado está formado por personas expertas en el arte de trabajar con chocolate, activas en el sector de la pastelería, el chocolate, la restauración, el catering o en la enseñanza profesional.

El jurado evaluará a los competidores según:

- ✓ Pieza artística: 40% de la puntuación total
- ✓ Bombón de molde: 20% de la puntuación total
- ✓ Pastel del día: 20% de la puntuación total
- ✓ Habilidades culinarias: 20% de la puntuación total

*HABILIDADES CULINARIAS incluye las habilidades técnicas, higiene general/pulcritud del

área de trabajo, fluidez en el trabajo, organización de los materiales, actitud profesional.

En cada creación el jurado valora:

1. Pieza Artística de chocolate:
 - Aplicación del tema y reglamento
 - Equilibrio y armonía: unidad y proporción de los elementos.
 - Habilidades artísticas
 - Técnicas y métodos utilizados
 - Toques finales
 - Creatividad y originalidad

2. Bombón de molde:
 - Respeto del tema y reglamento
 - Aspecto visual: calidad de cristalización y habilidades de moldeado
 - Sabor del conjunto, respeta el sabor original del chocolate
 - Textura
 - Creatividad

3. Pastel del día:
 - Apego al tema y reglamento
 - Aspecto visual
 - Sabor del conjunto, así como texturas
 - Creatividad

La adjudicación de los espacios de trabajo y la hora para cada degustación se determinarán por sorteo.

Al final de la competencia, los espacios de trabajo deben quedar totalmente limpios. Al finalizar todo el material personal debe retirarse.

****La decisión de los jueces y todos los premios son inapelables.**

Reconocimientos

Los reconocimientos son:

Para ambas categorías

Categoría Profesional 02 y 03 de agosto de 2024

Invitación al curso de Luis Amado los días 31 de julio y 01 de agosto de 2024

- Primer Lugar: 20 mil pesos
- Segundo Lugar: 15 mil pesos
- Tercer Lugar: 10 mil pesos

***Todos los competidores recibirán un reconocimiento por su participación**

Categoría Estudiantes 31 de julio y 01 de agosto de 2024

Invitación al curso de la chef Anna Olson los días 02 y 03 de agosto de 2024 a los tres primeros lugares

- Primer Lugar: 10 mil pesos
- Segundo Lugar: 7 mil pesos
- Tercer Lugar: 4 mil pesos

***Todos los competidores recibirán un reconocimiento por su participación**

Consideraciones importantes

- **El Comité Organizador** conserva el derecho de, a discreción y sin notificación previa, excluir a los participantes que por diversos motivos perjudiquen **la Competencia** en cualquiera de sus formas y en cualquier momento. Las circunstancias por las que **el Comité Organizador** pueda excluir participantes incluyen, pero no se limita a incumplimiento de estos Términos y Condiciones o el intento de comprometer/violentar o no acatar las indicaciones de esta **Competencia** en cualquier forma
- **El Comité Organizador** no es responsable de cualquier gasto generado por la realización de las obras ni de los gastos de los participantes. **El Comité Organizador** se limita solamente a la estación de trabajo que proporcionará a los participantes.
- Los participantes deberán presentarse los días del **31 de julio al 3 de agosto de 2024 para la elaboración de sus obras en tiempo real** y llevar físicamente identificación oficial que los acredite.
- Los participantes aceptan los reconocimientos que otorgue **el Comité Organizador** y de cualquier trámite administrativo y/o fiscal que se derive de la entrega del premio en el entendido que deberá acatar el costo de dichos trámites si así fuera el caso.
- Sólo se aceptará un registro efectivo en cada Categoría.
- La decisión del **Comité Organizador** con relación a cualquier aspecto de la Competencia es final e inapelable.

Liberación de Responsabilidades

Por medio del presente, cualquier participante libera de todo tipo de responsabilidad Civil, Penal, Administrativa o la que corresponda al **Comité Organizador** y a cada una de sus compañías relacionadas, comprometiéndose a sacar en paz y a salvo de toda contienda legal, obligándose a pagar los daños y perjuicios, así como a indemnizar al **Comité Organizador** y cada una de sus compañías relacionadas, agencia de publicidad y promoción y cada uno de sus asociados, empleados, agentes y representantes (las Partes Liberadas) por cualquier pérdida, daño, derecho, reclamación o acción que resultara, por completo o en parte directa o indirectamente, por la participación de **la Competencia** o que surgiera con relación a algún reconocimiento. Las Partes Liberadas no serán

responsables por inscripciones perdidas, retrasadas, mal identificadas o dirigidas o por problemas de desempeño, errores, retrasos o fallas de programas o equipos de computadoras

Descargo de Responsabilidad

El **Comité Organizador** excluye toda garantía expresa y explícita con respecto a esta **Competencia** y los reconocimientos que se ofrecen “como son” y “como están disponibles”

Propiedad Intelectual

Los derechos de la propiedad intelectual del Sitio Oficial www.mexipan.com.mx y las redes sociales de Mexipan son propiedad de la Asociación Nacional de Proveedores Profesionales de la Industria del Pan, Repostería y Similares A.C ANPROPAN, una Organización sin Fines de Lucro registrada en los Estados Unidos Mexicanos

La descarga, almacenamiento o reproducción de contenido en el sitio oficial www.mexipan.com.mx y de las redes sociales de Mexipan está prohibido sin la autorización expresa y por escrito del Comité Organizador

Material de Terceros

Los hipervínculos en las redes sociales pueden dirigir a los visitantes a otras redes sociales externas que son mantenidos por terceros. El **Comité Organizador** no será responsable por el contenido ni el funcionamiento de tales redes sociales. El Comité Organizador tampoco será responsable por la calidad de los productos o servicios que puedan ofrecerse en tales redes sociales.

Publicidad

Los participantes de **la Competencia** aceptan ser entrevistados, fotografiados y filmados y acuerdan cooperar activamente con cualquier actividad promocional y publicidad razonable que resulten de **la Competencia**. Todo el material que resulte, incluyendo el nombre, imagen y comentarios de los participantes podrán ser usados por el **Comité Organizador** con propósitos promocionales y de mercadotecnia en cualquier forma, incluyendo medios, impresos, transmisiones e Internet, sin más referencia (ni pago de regalías por el uso y transmisión de la imagen del participante), sin más referencia y sin cargo alguno, por lo que aceptan realizar una cesión de derechos (sobre su imagen exclusivamente de todos aquellos elementos gráficos y visuales que hayan sido con motivo de **la Competencia**, y de los que se hayan realizado previamente y durante la ejecución de **la Competencia**)

Privacidad y Protección de Datos

La información personal entregada por cualquier participante en el contexto de esta **Competencia** será procesada por el **Comité Organizador** de acuerdo con nuestras políticas de privacidad.

Su correo electrónico será almacenado por el **Comité Organizador** para poder seleccionar a los participantes y para hacerlos válidos. El **Comité Organizador** no usará estos datos para ningún otro propósito, excepto para aquellas personas participantes que de manera voluntaria acepten recibir información de Mexipan, y esta información se almacenará de acuerdo con la Ley Federal de Protección de Datos Personales en Posesión de los Particulares, y del Aviso de Privacidad de ANPROPAN.

La información personal de las personas participantes será almacenada por el **Comité Organizador** y se utilizará y almacenará de acuerdo con la Ley Federal de Protección de Datos Personales en Posesión de los Particulares, y del Aviso de Privacidad de ANPROPAN.

Bases Legales Competencia de Chocolatería® México
