



BASES PARA COMPETENCIA EL MEJOR PAN DE MÉXICO: LA CONCHA

MEXIPAN 2024

A través de este documento ANPROPAN establece los lineamientos generales de la **Competencia El mejor pan de México: la concha**. Se encontrarán los términos y condiciones de uso, así como la política de confidencialidad. Se sugiere leerlo con atención.

1.- La Competencia El mejor pan de México: la concha (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 promoción de la marca Mexipan.

2.- Los términos y condiciones aplican a cualquier persona que participe en el registro de la página oficial de Mexipan www.mexipan.com.mx. Se da por entendido que las personas participantes, al aceptar dichos términos y condiciones, acatarán las disposiciones emitidas por 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 el Comité Organizador, para el buen desarrollo de la misma y el reconocimiento tanto de las personas participantes como de los trabajos que presenten.

4.- La Competencia se divide en dos etapas. La Primera Etapa entrará en vigor en el momento en que se abra el registro en la página www.mexipan.com.mx. En la Segunda Etapa, el Comité Organizador a través del registro y un proceso con las personas aspirantes invitará, a su juicio y con carácter de irrevocable, a los autores de las obras que considere exhibir en la Feria Mexipan Edición 2024.

5.- 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 de 30 días previos a la celebración de la Competencia. Tales cambios

surtirán efecto inmediato cuando sea actualizada la página web o dentro de las redes sociales pertenecientes a Mexipan. Se recomienda leer periódicamente los términos y condiciones para estar al tanto de eventuales cambios.

Sobre la inscripción de obras

1.- Autores de las obras con una edad mínima de 18 años cumplidos en la fecha del registro.

2.- Quienes 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 A.C. (ANPROPAN) en cualquier capacidad

3.- Son elegibles de participar: profesionales de la industria de la panadería que demuestren habilidades para la elaboración y decoración de pan.

4.- Podrán registrar su participación en la página www.mexipan.com.mx, a partir de las 00:00 horas del día 8 de abril de 2024 y hasta las 23:59 horas del día 24 de mayo de 2024. El Comité Organizador se comunicará con las personas aspirantes y enviará formato de registro para su llenado. Además, las personas participantes deberán enviar la siguiente información al correo: summit@mexipan.com.mx

a) Identificación oficial vigente

b) Número de teléfono celular de contacto

c) Dirección de correo electrónico

d) Redes sociales

e) Boceto y descripción general del proyecto

Los registros deben ser recibidos a más tardar el 31 de mayo a las 23:59 horas.

Sobre la mecánica

Primer Paso: las personas participantes deben ingresar a la página oficial de Mexipan (www.mexipan.com.mx) en la Sección de Competencias/El mejor pan de México y enviar su nombre completo, imagen de su credencial del INE, correo electrónico, teléfono y/ o número celular que permita al Comité Organizador contactarlos.

Segundo Paso: cada pan, concha tradicional y de arte, podrá participar una sola vez y tendrán que completar el proceso enviando al correo electrónico summit@mexipan.com.mx lo siguiente: nombre del boceto, breve descripción del significado de su pan/concha, nombre del autor y redes sociales, además de aceptar los Términos y Condiciones.

Tercer Paso: al cerrar el registro el Comité Organizador seleccionará los proyectos, por derecho propio esta decisión es irrevocable bajo los criterios del propio Comité y las personas participantes deberán aceptarla.

Cuarto Paso: los 15 participantes seleccionados serán notificadas por el Comité Organizador oficialmente a través del correo electrónico a más tardar el 5 de junio de 2024, para que se presenten el día 20 de junio en el Instituto Superior Mariano Moreno, plantel Polanco a las 10:00 horas, donde se seleccionará a 5 semifinalistas que participarán en la final de forma presencial en Mexipan 2024.

Si las personas participantes no acusan de recibido el correo, quedando enteradas de los requisitos y condiciones necesarias para poder presentar su obra en la feria, en un período máximo de 48 horas, el Comité Organizador lo considerará como falta de interés y su selección será declarada como desierta, por lo que la persona participante perderá su lugar, y el Comité Organizador quedará libre de cualquier responsabilidad.

Quinto Paso: dentro de la Feria Mexipan, el día 31 de julio las 5 personas seleccionadas deberán presentarse con el pan elaborado para decorarlo ante los jueces calificadores y se premiará al primer lugar.

Sexto Paso: las personas participantes deberán aceptar que todos los panes que compiten serán exhibidos en la Feria Mexipan Edición 2024 y deberán permanecer en exhibición el 31 de julio y el 03 de agosto hasta el término del día.

Sobre la Mecánica

El tema de la competencia es “El mejor pan de México: la concha”, en el cual se sugiere plasmar toda la imaginación y creatividad para enaltecer la identidad de este tradicional pan mexicano.

La pieza debe ser inédita, es decir que no se haya realizado antes para otro evento o exhibición. Se realizará una sesión de fotos el 20 de junio a los panes semifinalistas, para anunciar su participación en la final el 31 de julio en el marco de las actividades de Mexipan 2024.

En la semifinal y en la final, cada participante deberá presentarse con el producto terminado, en la sede no se horneará ni se preparará el pan.

El participante deberá llevar sus aditivos, charolas, platos y todo lo necesario para presentar sus panes participantes.

Mexipan proporcionará una mesa de trabajo por participante para realizar el montaje de su exhibición.

Cada participante podrá acudir con una persona asistente en la semifinal y en la final.

Mexipan no otorgará insumos, ni materia prima para los participantes, ya que se tendrán que presentar con el producto terminado.

En caso de que se sume al proyecto una empresa patrocinadora, se otorgará a los finalistas productos para la elaboración de las conchas participantes en la final.

Mexipan otorgará una filipina para cada uno de los 5 finalistas y un mandil para su asistente (5 mandiles), quienes se presentarán el 31 de julio.

Categorías Concha tradicional y Concha de arte decorada

Requisitos

Ser mayor de 18 años

Experiencia mínima de 5 años en el área de panadería

Chef panadero en panadería establecida o chef docente de panadería.

LINEAMIENTOS PARA LA COMPETENCIA EL MEJOR PAN DE MÉXICO

I. RESPETAR LA CONCHA EN SU FORMA Y TAMAÑO ORIGINALES PARA EL PRODUCTO FINAL.

CONCHA TRADICIONAL

1. No exceder el 30% de materia grasa en la receta
2. Incluir algún tipo de prefermento o proceso de fermentación en el proceso de producción
3. Peso final de 80 gramos después de la cocción
4. No utilizar aditivos en la receta
5. Color base de la concha: caramelo suave
6. Textura consistente y agradable al paladar
7. Máximo 40% de manteca de cerdo o vegetal en la pasta de la concha

8. Presentar por escrito el método de trabajo, paso a paso
9. Presentar 4 piezas de vainilla y 4 de chocolate en pasta

CONCHA DE ARTE MEXICANO

(Decoración con motivos mexicanos)

1. No exceder el 30% de materia grasa en la receta
2. Incluir algún tipo de prefermento o proceso de fermentación en el proceso de producción
3. Peso final de 80 gramos después de la cocción
4. No utilizar aditivos en la receta
5. Color base de la concha: caramelo suave
6. Textura consistente y agradable al paladar
7. Máximo 40 % de manteca de cerdo o vegetal en la pasta de la concha
8. Presentar por escrito el método de trabajo, paso a paso

PARA EL DISEÑO:

1. Diseño a elección de cada participante, inspirado en motivos mexicanos.
2. Sabores exclusivamente mexicanos (incluir dos ingredientes mexicanos para el sabor)
3. Rellenos con sabores regionales
4. Utilizar solo productos comestibles
5. Creatividad en el producto final, idealmente representando el lugar de origen del participante o la identidad de la panadería que representan.

Documentos:

- Identificación oficial (INE)
- Carta solicitud
- Curriculum Vitae
- Comprobante de lugar de trabajo actual.
- Boceto del proyecto y descripción
- 6 fotografías de las conchas tradicionales, desde distintos ángulos
- 6 fotografías de la concha decorada, desde distintos ángulos

Reconocimientos del Comité Organizador

El Comité Organizador será el encargado de designar a quienes integren el Jurado, el cual será el encargado de realizar las correspondientes valoraciones a los panes mexicanos inscritos, durante la competencia, de acuerdo a la disponibilidad de cada uno de los integrantes.

A continuación, se presentan los puntos a calificar por el jurado:

CONCHA TRADICIONAL:

- Presentación
- Tamaño
- Peso
- Textura
- Sabor
- Miga

CONCHA DECORADA – CONCHA DE ARTE MEXICANO

ESTÉTICA GENERAL: limpieza, manejo correcto de las técnicas aplicadas, elección y armonía de los elementos utilizados en el diseño.

ORIGINALIDAD Y CREATIVIDAD: presentación innovadora del diseño, uso novedoso de materiales o herramientas.

IMPACTO VISUAL: la concha debe ser atractiva, llamativa, debe contar con armonía y equilibrio en el diseño, tener composición y uso correcto del color.

Para garantizar la imparcialidad, el Comité Organizador colocará etiquetas de identificación numeradas de forma clara junto a cada obra.

EL JURADO:

El jurado estará integrado por chefs expertos en la materia:

- Chefs mexicanos docentes de panadería de las instituciones educativas presentes en Mexipan 2024.
- Presidentes de las Cámaras Internacionales de Panadería presentes en Mexipan 2024
- Maestro panadero Daniel Balderas (asesor de la competencia)

Reconocimientos

Los reconocimientos son:

Primer Lugar: \$20,000 pesos mexicanos más productos de los patrocinadores

A los **4 finalistas** se les otorgará una canasta de productos de las empresas patrocinadoras.

El Comité Organizador retendrá el 7% de los premios en dinero por impuestos estatales y federales, así como cualquier otro impuesto que señale el Sistema Tributario por este concepto.

Consideraciones importantes

El Comité Organizador conserva el derecho de, a discreción y sin notificación previa, excluir obras por motivos que perjudiquen la Competencia en cualquiera de sus formas y en cualquier momento. Las circunstancias por las que el Comité Organizador pueda excluir obras, 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 la transportación de estas a la Feria. Tampoco de cualquier gasto que incurra el autor de la obra. El Comité Organizador se limita solamente al espacio de exhibición de las obras.

Los autores deberán presentar sus obras el día 31 de julio y llevar físicamente identificación oficial que les acredite. Las obras se quedarán en exhibición hasta las 19:00 horas del 03 de agosto.

Los autores de las obras aceptan los reconocimientos que otorgue el Comité Organizador y cualquier trámite administrativo que se derive, lo cual deberá acatar. Se informará a los autores según sea el caso.

La cantidad máxima de inscripciones se limita a una obra por categoría. Sólo se aceptará un registro efectivo.

La decisión del Comité Organizador con relación a cualquier aspecto de la Competencia es final e inapelable.

Si los ganadores rechazan o son descalificados por motivos cualificados y cuantificados según reglamento, el Comité Organizador podrá seleccionar un ganador alternativo según los términos y condiciones previamente establecidas.

El participante deberá otorgar una licencia no-exclusiva, irrevocable, perpetua, libre de regalías, global para copiar, publicar, transmitir, mostrar, distribuir, usar, editar, traducir, alterar, combinar con otros materiales, reutilizar y adaptar toda y/o cualquier parte de las fotos y videos con la imagen del competidor, las técnicas y recetas de sus trabajos en cualquier forma y con cualquier propósito, en cualquier momento, ahora o en el futuro, en

cualquier medio conocido o por conocer, en todo el mundo de cualquier manera y con cualquier propósito. Otorgándola con firma autógrafa en el documento.

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 resultará, 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 “cómo son” y “cómo 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 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 mantenidas 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 aquellos 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 los 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 El Mejor Pan de México®
