





Marzo de 2022

Bases para Concursar.

La Asociación Nacional de Proveedores Profesionales de la Industria del Pan, Repostería y Similares, A.C. (ANPROPAN), convoca al:

1er. Concurso de Pan de Muerto.

"Los Sabores del Mictlán"

22 de julio de 2022, Sede: Centro Citibanamex CDMX.

Toda la convocatoria y reglas de inscripción del concurso fueron entregadas previamente por parte de Dirección y Logística de Mexipan 2022

OBJETIVO GENERAL

Promover y preservar la elaboración de un pan emblemático mexicano como lo es el "Pan de Muerto" en el cual contemplen las bases y técnicas de sus orígenes y preparaciones, reviviendo sus tradiciones y sabores típicos que nos representan a nivel mundial.

Propósito del concurso.

Este concurso reconocerá a la panadería mexicanas, que mejor representen el emblemático pan mexicano: "El Pan de muerto".

I. Modalidad para participación.

Podrán participar todas las empresas o negocios, aficionados y amantes de la panadería; sin importar el tamaño de la empresa o negocio.

Tanto las empresas como negocios participantes a la fecha de la publicación de la presente Convocatoria, deberán presentar constancia o evidencia de su existencia, así como su dedicación principal al rubro de la elaboración y comercialización de pan.

II. De la participación

- 1. La participación de las empresas o negocios de panaderías serán representadas por su técnico panadero.
- 2. La Convocatoria estará vigente a partir de la fecha de publicación de la presente, hasta las (23.59) horas del 30 de Junio que será la fecha de cierre de inscripciones mediante portal electrónico.
- 3. Todo el proceso y trámites para los participantes en el Concurso de Pan de muerto tendrá un costo de \$150 por Panadería.
- 4. Cada empresa o negocio podrá inscribirse únicamente con un registro. En caso de que se detecte que una empresa o negocio se encuentre registrado más de una vez se cancelarán los dos folios de forma automática

III. Registro de los participantes.

- Los interesados deberán visitar el sitio web <u>www.mexipan.com.mx</u> seguir las instrucciones de llenado del formulario, así como el anexo de los documentos solicitados, disponible las 24 horas durante el período de vigencia de la presente Convocatoria.
- 2. Posterior al registro, se realizará contacto vía telefónica con los participantes que sean candidatos, informándoles de la fecha, lugar y hora para presentar físicamente sus panes y la forma de presentación de los mismos.

IV. De los requisitos.

En la plataforma de inscripción, deberá anexar de manera digital los siguientes documentos:

- 1. Identificación oficial vigente con domicilio en la República Mexicana (IFE, INE, Pasaporte o Cédula Profesional). De la persona representante.
- 2. Comprobante de domicilio (no mayor a dos meses, a la fecha de la publicación de la convocatoria que avale su residencia en la República Mexicana.
- 3. Comprobante de empresa o negocio dedicados a la panificación.

V. <u>Presentación de Producto para el Concurso.</u>

- 1. A todos los participantes seleccionados deben presentarlo de la siguiente forma:
- Deberán llegar directamente el Viernes 22 de Julio a las 09:00 a las instalaciones del Centro Citibanamex con sus 4 preparaciones
- Se les hará entrega de la caja oficial en el recinto del Citibanamex para presentar sus panes. Todos los panes deben ser presentados en las cajas oficiales de lo contrario quedarán automáticamente eliminados

- A todos los participantes se les asignara un número de participación cuando hagan entrega de sus panes con el comité organizador.
- A la entrada del Recinto la caja oficial permitirá el anonimato.
- Los jueces no tendrán conocimiento de que producto esta representado a cada empresa o negocio participante hasta la hora de la premiación, para que exista una transparencia a la hora de sacar el veredicto.
- El tiempo de deliberación por parte del jurado calificador de los productos entregados dependerá del número de participantes.

¿Cómo deben ser los panes?

Se hará una revisión de los panes de acuerdo con estas características:

- Los panes presentados deberán tener un peso entre 80gr a 110gr por pan.
- Las recetas de pan de muerto que se presenten deberán ser tradicionales, siendo que se pueden representar los distintos tipos de panes de muerto que existen por la República Mexicana, justificando la zona y lugar que representa ese pan

VI. <u>Premiación</u>

Por el esfuerzo y dedicación para este concurso, a premiación queda de la siguiente manera:

- Primer Lugar: Productos SMEG y una canasta con productos de los expositores de la Feria.
- Además 1 mes de proyección de Relaciones Públicas en medios para promocionar su establecimiento o negocio y su técnico maestro panadero en diferentes medios y en la plataforma digital de Mexipan con valor de más de 500,000 pesos.
- Segundo y Tercer Lugar: canasta con productos de los expositores de la Feria.
- Se otorgará un curso a las 10 mejores panaderías impartido por el Chef Irving Quiroz, para 2 personas por cada panadería.