

UPAEP - FACULTAD DE GASTRONOMÍA
EN COLABORACIÓN CON LA ESCUELA DE PASTELERÍA GREMIO DE BARCELONA (EPGB)

"LA MEJOR CONCHA ARTESANAL 2026"

(Tercera edición - Convocatoria de panadería)

FECHAS CLAVE DEL CONCURSO 2026

- **Cierre de Inscripciones (Pago de $300.00): Miércoles, 2 de Diciembre de 2026**
- **Entrega de Documentación Digital: Jueves, 3 de Diciembre de 2026 (vía correo)**
- **Entrega de Piezas y Degustación: Sábado, 5 de Diciembre de 2026 (9:00 hrs)**
- **Premiación y Deliberación del Jurado: Sábado, 5 de Diciembre de 2026 (13:00 hrs)**

1. OBJETIVO DEL CONCURSO

El concurso tiene como objetivo incentivar y premiar los conocimientos, técnica y creatividad de los panaderos artesanos en materia de panadería tradicional, específicamente de una pieza tan emblemática de la gastronomía mexicana como la concha, reconociendo el valor, la calidad y la excelencia del oficio de la panadería artesanal a nivel regional y nacional.

2. ELEGIBILIDAD Y PARTICIPACIÓN

La convocatoria está abierta de manera general: puede participar cualquier panadería, taller panadero o proyecto artesanal formalmente establecido de cualquier localidad o estado del país, que preferentemente cuente con un punto de venta (local) abierto al público o taller de producción activo. No existen restricciones por origen geográfico del establecimiento. No se admitirán candidaturas de profesionales particulares que no cumplan con la estructura de un taller o establecimiento activo, ni de personas que representen a una institución educativa o empresa dedicada exclusivamente a la enseñanza. Aquellos candidatos con más de una sucursal o taller podrán participar representando a un solo establecimiento.

3. PROCESO DE INSCRIPCIÓN Y REGISTRO DIGITAL

El proceso de inscripción se realiza en dos etapas consecutivas:

Paso 1: Pago de Registro (Fecha límite: Miércoles, 2 de Diciembre de 2026)
El participante deberá ingresar al portal oficial de registro web UPAEP y realizar el pago correspondiente de $300.00 MXN por concepto de cuota única de participación.

Paso 2: Envío de Documentación Digital (Fecha límite: Jueves, 3 de Diciembre de 2026)
Una vez realizado el pago de $300.00 MXN, el participante deberá enviar por vía digital al correo oficial: **da.gastronomia@upaep.mx** la siguiente documentación adjunta:

Arombo Restaurante • UPAEP
EPGB escolapastisseria gremidebarcelona
UPAEP | Facultad de Gastronomía

• **Ficha de Registro y Comprobante de Pago:** Copia legible del comprobante emitido por el sistema por $300.00 MXN.

• **Receta Completa de la Concha:** Ficha técnica detallada que incluya lista de ingredientes, cantidades exactas y procedimiento de elaboración.

• **Datos del Establecimiento o Taller:** Nombre comercial, nombre del representante/chef/dueño, ubicación/dirección física (ciudad y estado) y teléfono de contacto.

• **Fotografía del Local o Taller:** Imagen clara y visible del local comercial o taller panadero que compruebe que se encuentra en activo (y preferentemente con atención o venta al público).

Una vez validada la documentación enviada, el comité organizador enviará un correo electrónico confirmando oficialmente la participación en el concurso.

4. CARACTERÍSTICAS DE LAS PIEZAS A PRESENTAR

El día sábado 5 de diciembre de 2026 a las 9:00 horas, cada participante deberá entregar en las instalaciones del Centro de Vinculación UPAEP, 6.° piso, Restaurante Arombo (Av. 11 Poniente 2307, Col. Águila, Puebla, Pue.), un total de 12 piezas de conchas que cumplan estrictamente con las siguientes normas:

• **Sabor:** El sabor de las piezas deberá ser exclusivamente vainilla.

• **Materia Grasa:** Deberán estar elaboradas con mantequilla y/o manteca de cerdo como únicos elementos grasos en la formulación, tanto en la masa del pan como en la pasta para la tapa de la concha.

• **Cocción:** Deberán entregarse completamente cocidas y listas para su degustación. La sede organizadora no facilitará instalaciones para horneado.

• **Peso:** El peso total por pieza individual deberá estar comprendido en el rango estricto de 75 a 85 gramos.

• **Presentación:** No se admitirán conchas rellenas, decoradas con toppings adicionales o alteradas visualmente fuera del patrón tradicional.

• **Empaque y Transporte:** Las piezas deben entregarse en caja o contenedor rígido correctamente embaladas para proteger la costra de azúcar. Queda estrictamente prohibido entregarlas en bolsas de plástico.

5. MOTIVOS DE DESCALIFICACIÓN INMEDIATA

Será causa de descalificación automática cualquiera de los siguientes puntos:

❌ Presentar conchas crudas, insuficientemente cocidas o quemadas.

❌ Uso de grasas vegetales diferentes a las autorizadas (margarina, manteca vegetal, sustitutos o sucedáneos grasos).

❌ Uso de aditivos artificiales, mejoradores de masa, enzimas industriales o conservantes químicos.

❌ Incumplimiento en el rango de peso especificado (75 g - 85 g) o entregas fuera del horario estipulado (9:00 hrs).

6. CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL JURADO

La evaluación estará a cargo de un jurado calificador especializado, compuesto por reconocidos chefs panaderos e instituciones nacionales e internacionales. Las conchas se colocarán en contenedores anónimos

antes de ingresar a la mesa de cata. El jurado evaluará sobre un total de 100 puntos conforme al siguiente tabulador:

CRITERIO DE EVALUACIÓN	PUNTUACIÓN MÁXIMA
Gusto y Sabor (Equilibrio de vainilla, mantequilla y dulzor)	**40 puntos**
Forma y Estética (Simetría, volumen y presencia tradicional)	**20 puntos**
Aroma (Notas francas de horneado, mantequilla y vainilla)	**10 puntos**
Color (Dorado homogéneo del pan y contraste de la tapa)	**10 puntos**
Textura de la Tapa o Costra (Crocantez adecuada y firmeza)	**10 puntos**
Textura del Pan (Miga esponjosa, alveolado y suavidad)	**10 puntos**

7. PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

El establecimiento o taller ganador del primer lugar recibirá los siguientes galardones:

- **Difusión y Anuncio en Radio:** Anuncio oficial de la panadería o taller ganador en radio, así como cobertura mediática en prensa escrita y redes sociales institucionales.
- **Reconocimiento Oficial:** Otorgamiento del reconocimiento y placa oficial de “La Mejor Concha Artesanal 2026”, respaldada por UPAEP, la Escuela de Pastelería Gremio de Barcelona (EPGB) y organismos participantes.
- **Promoción y Comercialización:** Exhibición, promoción y venta de la concha ganadora durante un mes completo en las instalaciones del Restaurante Arombo de UPAEP.

8. DISPOSICIONES GENERALES Y CEREMONIA

• Ceremonia de Premiación: Se llevará a cabo el sábado 5 de diciembre de 2026 a las 13:00 horas en el Restaurante Arombo. Se invita a cada establecimiento o taller participante a asistir con un aforo máximo de 3 representantes.
• Compromiso Técnico: El ganador aceptará compartir con los estudiantes de la Facultad de Gastronomía de la UPAEP una máster class o exposición técnica sobre el proceso de elaboración de la concha ganadora.
• Derechos de Imagen: La inscripción al concurso implica la cesión de derechos de imagen de las fotografías y videos captados durante el evento para fines estrictamente promocionales e institucionales de la organización.