



CONVOCATORIA

Pastel Arte 2026 | 7a Edición



Objetivo del concurso:

El talento mexicano continúa demostrando que atraviesa un gran momento, con un constante interés por crecer y elevar su nivel. Expo Pan busca consolidarse como la plataforma más importante para impulsar y proyectar este talento hacia toda la industria.

En este 2026 se llevará a cabo la **7ª edición de Pastel Arte**, un concurso enfocado en la creatividad, técnica y expresión artística en la decoración de pasteles.

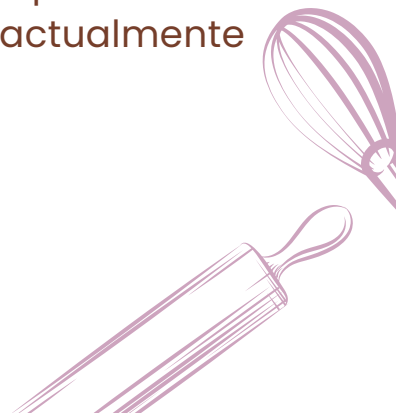
En esta ocasión, la dinámica evoluciona para retar a los cake designers en la categoría:

PASTEL “ARTE CLÁSICO”

Los participantes deberán inspirarse en una obra representativa del “arte clásico” (escultura) y reinterpretarla en un pastel, destacando precisión, proporción, técnica y estética.

Bases y condiciones:

- De acuerdo con la información colocada en el formato de inscripción se realizará el gafete de cada concursante, el cual se entregará el jueves 19 de agosto al ingresar al área de concurso para el montaje de su pastel.
- Los gafetes de los acompañantes deberán realizar su registro directamente en la página web www.expopan.com y elegir el perfil de emprendedor en el caso de ser familiar o amigo o profesional del ramo si es alguien que se encuentra trabajando actualmente en la industria.



- Expo Pan NO se compromete a pagar ningún insumo para realizar el pastel, transportación, estacionamiento, hotel, alimentos, bebidas, ni ningún elemento adicional. La participación de los asistentes es por libre elección y es responsabilidad del participante. En caso de ser finalista y no asistir a la premiación se descalificará al participante.
- Durante la Exposición se tendrá levantamiento de foto y video, Expo Pan podrá utilizar ese material para su difusión y promoción en adelante (cesión de derechos).
- En caso de empate, la juez de honor la chef Anna Ruíz y comité organizador dará su voto de calidad el cual es irrefutable.
- La participación es individual.

Lugar y Fecha

World Trade Center CDMX (Pepsi Center)

del 19 al 20 de agosto 2026

Horario de 8:00 a 16:00 pm

La premiación se llevará a cabo el viernes 21 de agosto a las 14:00 pm

Requisitos de Inscripción:

Los competidores deben de tener mínimo 18 años al momento de participar

Las solicitudes se revisarán en el orden en que se reciben y deben estar completas e incluir lo siguiente:



- Completar el formato de registro (a computadora) que se podrá descargar de la página web www.expopan.com en la sección de concursos.
- Redes sociales: Agregar links activos de sus perfiles en redes sociales en el espacio correspondiente.
- Copia de identificación oficial (INE, pasaporte)
- 3 evidencias de su trabajo (Fotos adjuntas)
- Para enviar su solicitud de inscripción los aspirantes tendrán como fecha límite el viernes 3 de julio 2026 vía correo electrónico.

Nueva Política de Inscripción:

Las marcas o empresas patrocinadoras no podrán inscribir candidatos, ni participar como jurado, ni coacheo o asesorar a ningún competidor dentro del concurso.

Los participantes que hayan participado en la edición anterior no podrán participar nuevamente en esta edición y deberán esperar hasta la siguiente convocatoria.

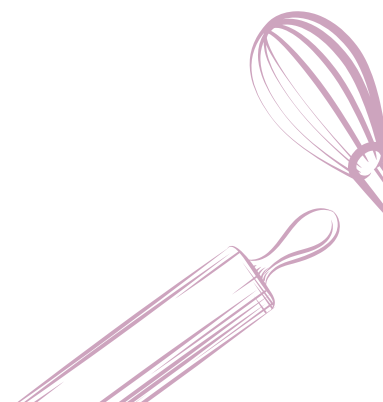
Contacto:

Paulina Galván

Coordinadora de concursos y actividades

Correo electrónico: concursos@expopan.com

Teléfono de contacto: 5540038196



Sobre la Selección:

- Se elegirán los 10 mejores de acuerdo con los requisitos establecidos en el punto de inscripción y cubrir la cuota de participación una vez confirmados.
- La decisión del jurado será inapelable y solo se mencionará los tres primeros lugares.
- Anuncio de selección de concursantes: jueves 9 de julio 2026.
- Los participantes seleccionados deberán cubrir una cuota de \$500.00 iva incluido fecha límite para pagó 14 de julio 202
- El anuncio de los ganadores tendrá lugar la tarde del 21 de agosto a las 14:00 pm en el área de Pastel Arte (Pepsi Center).

DATOS BANCARIOS

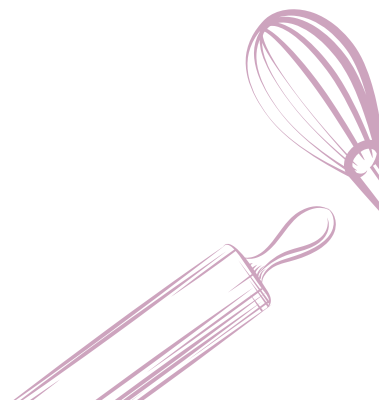
Expo Food Service de México

Banco Santander Clabe: 0141 8065 5080 3935 80

Cuenta: 65508039358

Enviar comprobante de pago al correo

concursos@expopan.com



Reglamento:

COMPOSICIÓN DEL PASTEL

- Altura máxima 1 metro (sin base) (Cada concursante participante contará con una superficie o módulo de 1x1 m).
- Máximo 20% estructura no comestible.
- 80% comestible.

ASPECTOS PARA CALIFICAR:

- Apego a las medidas solicitadas, creatividad, realismo, detalles finos, aspecto visual al corte y factor sorpresa.

SÍ ESTA PERMITIDO:

- Elementos pre-elaborados:
- Figuras que requieran secado prolongado (más de 24 horas), tales como: Flores, moños, decoraciones complejas.
- Herramientas: Uso de herramientas personales de trabajo.
- Asistencia: 1 asistente por equipo (únicamente para apoyo logístico).
- Técnicas: Uso libre de técnicas de repostería y decoración.
- Valor agregado: Se permite integrar ambientaciones, elementos decorativos.
- Preparación previa: La escultura puede llegar: Montada, esculpida y resanada (NO SE CUENTA CON REFRIGERACIÓN)



NO ESTÁ PERMITIDO:

- Materiales no comestibles.
- Queda estrictamente prohibido el uso de silicón, pegamentos (especialmente de alto contacto), plástico (letreros, gemas, adornos, etc.), listones o telas, plumas, porcelana fría, metal, cualquier material ajeno a la repostería o no comestible.
- Elementos creados con otra finalidad distinta a la repostería.
- Contenido inapropiado: Escenografías o decoraciones con connotación sexual explícita, contenido discriminatorio.
- Montaje y superficies: No se permite clavar, perforar, usar pegamento de alto contacto sobre mesas o superficies, cualquier daño será cuantificado y deberá ser cubierto por el concursante.
- Equipamiento: Esta prohibido dañar mesas, equipo o instalaciones del evento.

Mecánica del Concurso:

La mecánica del concurso se desarrollará de la siguiente manera:

El día 19 de agosto, cinco participantes contarán con un horario de 08:00 a 16:00 hrs para la elaboración y finalización de su pastel. A partir de las 16:00 hrs, el jurado procederá a la evaluación de las piezas.

El día 20 de agosto, se llevará a cabo la misma dinámica con un nuevo grupo de cinco participantes, en el mismo horario de 08:00 a 16:00 hrs, seguido de la evaluación correspondiente.

Finalmente, el día 21 de agosto a las 14:00 hrs, se realizará la ceremonia de premiación en el área de Pastel Arte.



PREMIACIÓN:



Primer Lugar :

- Batidora KitchenAid de 5 Lt
- Beca del 100% para el curso "Bean to Bar" en la escuela EPGB Barcelona, a cargo del chef Olivier Fernández.

La beca incluye: Una semana de curso, valor aproximado de 1,200 euros.

El ganador deberá cubrir:

- Vuelo
- Hospedaje y viáticos
- Seguro obligatorio con costo aproximado de 70 euros.



Segundo Lugar:

Procesador de alimentos 7 tzas.

Tercer Lugar:

Procesador de alimentos 7 tzas.

Todos los participantes recibirán diploma de reconocimiento.

Anna
Ruiz.[®]
STORE



EPGB
escolapastisseria
gremidebarcelona