



TÉRMINOS Y CONDICIONES CONCURSO NACIONAL “PAN PARA DEPORTISTAS”

INTRODUCCIÓN: La Asociación Nacional de Fabricantes de Pan (ADEPAN), en el marco del evento “Bogotá Huele a Pan”, lanza oficialmente el Concurso Nacional “Pan para Deportistas”. Esta es una iniciativa orientada a promover el desarrollo de panes funcionales que combinen creatividad, técnica, sabor y valor nutricional. El concurso busca abrir nuevas oportunidades para el sector panadero mediante propuestas con mayor contenido de proteína y aportes relevantes para personas que realizan actividad física.

1. ORGANIZADOR Y EVENTO MARCO

- **Organiza:** Asociación Nacional de Fabricantes de Pan – ADEPAN.
- **Evento de Premiación:** “Bogotá Huele a Pan” – a celebrarse los días 20 y 21 de octubre de 2026 en la ciudad de Bogotá.

2. OBJETIVOS DEL CONCURSO

Los participantes deberán orientar sus propuestas al cumplimiento de los siguientes objetivos:

1. **Incentivar la innovación:** Reconocer y estimular la creatividad, la innovación y el desarrollo de nuevas categorías de productos en el sector panadero.
2. **Desarrollo funcional:** Identificar la mejor propuesta de pan para personas que realizan actividad física. El producto debe combinar técnica, identidad, sabor y funcionalidad, destacando el potencial del pan como alimento apto para dietas con mayor exigencia de proteína.
3. **Uso de materias primas específicas:** Incorporar obligatoriamente en la formulación propuesta harina de soya de origen estadounidense (como materia prima innovadora) y huevo en diferentes etapas del proceso (como materia prima tradicional).

4. ELEGIBILIDAD Y PARTICIPANTES

El presente concurso está dirigido al sector panadero. Podrán participar:

- Panaderos colombianos profesionales o empíricos.
- Estudiantes de panadería o gastronomía.
- Escuelas e institutos de panadería.
- Actores y profesionales vinculados directamente al sector panadero.

4. REQUISITOS DE POSTULACIÓN



Para que una candidatura sea válida, cada participante deberá enviar un único archivo en formato Word o PDF que contenga estrictamente la siguiente información:

1. Nombre comercial o creativo del pan propuesto.
2. Descripción del pan (máximo 300 palabras).
3. Ficha técnica detallada: Incluyendo ingredientes, cantidades exactas, proceso de elaboración paso a paso y tiempo de horneado.
4. Justificación conceptual de la propuesta (máximo 1 página de extensión).
5. Registro fotográfico: Mínimo dos (2) fotografías del pan finalizado. Opcionalmente, se podrán adjuntar fotografías del proceso de elaboración.
6. Información de contacto completa del participante (nombres, número de documento, teléfono, correo electrónico y ciudad).

Nota importante: Las propuestas que se presenten incompletas, que no cumplan con el formato solicitado o que sean enviadas fuera de los plazos establecidos, no serán consideradas dentro del proceso de evaluación y quedarán automáticamente descalificadas.

5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Todas las propuestas válidas serán evaluadas por un jurado calificador experto, basándose en los siguientes criterios y porcentajes:

- **30% - Formulación técnica:** Uso adecuado de la Harina de Soya de origen de Estados Unidos y el huevo como materia prima tradicional.
- **25% - Perfil organoléptico:** Sabor y textura del producto final.
- **15% - Estética:** Presentación final del pan.
- **15% - Innovación:** Grado de novedad de la propuesta.
- **15% - Viabilidad:** Sustentabilidad, rentabilidad y viabilidad de producción del pan.

6. PREMIACIÓN Y RECONOCIMIENTOS

Los participantes que resulten finalistas serán invitados a elaborar y presentar su pan en vivo ante el jurado durante el evento “**Bogotá Huele a Pan**” (20 y 21 de octubre de 2026, Bogotá).

Premio al Ganador Nacional:

- Trofeo conmemorativo “Pan que nutre y cuida”.

- Beca para un curso especializado en panadería o repostería en una reconocida academia de formación en la ciudad de Bogotá.
- Visibilidad destacada en medios de comunicación nacionales, canales oficiales de ADEPAN y redes sociales.
- Entrevista exclusiva en la primera edición de 2026 de la Revista ADEPAN, detallando la propuesta y su formulación.
- Invitación especial como conferencista a seis (6) versiones de los eventos “Huele a Pan” durante 2026, con el fin de presentar la propuesta ganadora y compartir la formulación con panaderos y panaderías interesadas.

Menciones Especiales (Sujetas a criterio del jurado):

- *Mención a la mejor reinterpretación del pan funcional.*
- *Mención a la propuesta más innovadora.*

7. CRONOGRAMA Y FECHAS CLAVE

- **Lanzamiento oficial del concurso:** Viernes, 18 de septiembre de 2026.
- **Cierre de postulaciones (fecha límite):** Desde ya y hasta el martes 29 de septiembre.
- **Anuncio oficial de finalistas:** Miércoles 30 de septiembre.
- **Elaboración de producto y subida al link del concurso las evidencias:** Hasta el 7 de octubre.
- **Anuncio de los 3 finalistas que viajarán a Bogotá:** Miércoles 14 de octubre.
- **Presentación en vivo (finalistas):** 20 y 21 de octubre de 2026 (Evento “Bogotá Huele a Pan”, Bogotá).
- **Premiación por parte del jurado:** 20 y 21 de octubre de 2026 (Evento “Bogotá Huele a Pan”, Bogotá).

8. CANAL DE SUBIDA DE EVIDENCIAS

Los participantes finalistas deberán subir las evidencias en un documento con su propuesta (Word o PDF) única y exclusivamente a través del formulario oficial alojado en la página web de ADEPAN:  Enlace de inscripción: <https://adepan.com.co/concurso-deportistas-2026/>