



Instituto Tecnológico Superior de Uruapan

Dirección General

Subdirección de Vinculación

CLAVE DEL CENTRO DE TRABAJO 16EIT0004Y

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE URUAPAN

INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

CONVOCATORIA

16.º CONCURSO DE PAN DE MUERTO 2026

La Carrera de **Ingeniería en Industrias Alimentarias** del Instituto Tecnológico Superior de Uruapan invita a todos los estudiantes de la institución a participar en el tradicional **Concurso de Elaboración e Innovación del Pan de Muerto**, en el marco de las festividades del **Día de Muertos 2026**.

En esta edición, el concurso se desarrollará en **dos fases: una semifinal interna y una gran final**, con el propósito de promover la creatividad, innovación, trabajo en equipo y preservación de las tradiciones gastronómicas mexicanas.

BASES

1. DE LOS PARTICIPANTES

Podrán participar todos los estudiantes del **Instituto Tecnológico Superior de Uruapan (ITSU)**, integrados en equipos bajo las siguientes condiciones:

- Los equipos estarán conformados por un mínimo de **5** y un máximo de **8** estudiantes.
- Se promoverá la integración de **equipos multidisciplinarios**, conformados por estudiantes de diferentes semestres de la Carrera de Ingeniería en Industrias Alimentarias y/o estudiantes de diferentes carreras del ITSU.
- El número máximo de equipos participantes será de **14** equipos.
- Cada equipo deberá designar a un representante, quien será el enlace con los organizadores durante el desarrollo del concurso.

2. DE LA ELABORACIÓN E INNOVACIÓN

Partiendo de los **ingredientes y formas tradicionales de elaboración del Pan de Muerto**, los equipos podrán presentar propuestas innovadoras que enriquezcan y preserven esta tradicional expresión de la gastronomía mexicana.

La innovación podrá contemplar aspectos como:

- Ingredientes y sabores.
- Formas y diseños.
- Rellenos.
- Presentación.



2026
año de
**Margarita
Maza**





Instituto Tecnológico Superior de Uruapan

Dirección General

Subdirección de Vinculación

CLAVE DEL CENTRO DE TRABAJO 16EIT0004Y

- Técnicas de elaboración.
- Propuestas que destaquen elementos de la cultura y tradición mexicana.

La propuesta deberá conservar la esencia del **Pan de Muerto**.

3. DE LOS INSUMOS

La Carrera de Ingeniería en Industrias Alimentarias proporcionará a cada equipo los siguientes ingredientes base:

- 1 kg de harina
- 1 sobre de levadura
- 200 g de mantequilla
- 350 g de azúcar
- 6 huevos

Los ingredientes especiales o adicionales que cada equipo requiera de acuerdo con su receta serán cubiertos por los propios participantes.

IMPORTANTE: Todos los equipos deberán trabajar utilizando como base **únicamente el kilogramo de harina proporcionado**.

No se permitirá preparar una cantidad de masa superior a la establecida en esta convocatoria.

4. DEL DESARROLLO DEL CONCURSO

El concurso se desarrollará en **dos fases**:

FASE 1. SEMIFINAL INTERNA

La primera fase se llevará a cabo **de manera interna en las instalaciones del Instituto Tecnológico Superior de Uruapan** el día 22 de octubre de 2026 en la cancha techada del tec a las 15:00 hrs.

En esta etapa, todos los equipos inscritos elaborarán y presentarán su propuesta de Pan de Muerto ante un **jurado interno**, integrado por jueces designados por los organizadores.

El jurado evaluará las propuestas de acuerdo con los criterios establecidos para el concurso.

Al concluir esta etapa, serán seleccionados **únicamente 5 equipos finalistas**, quienes tendrán derecho a participar en la gran final.

La decisión del jurado interno será inapelable.



2026
año de
Margarita Maza





Instituto Tecnológico Superior de Uruapan

Dirección General

Subdirección de Vinculación

CLAVE DEL CENTRO DE TRABAJO 16EIT0004Y

FASE 2. GRAN FINAL

Los **5 equipos seleccionados en la semifinal** participarán en la gran final del **16.º Concurso de Pan de Muerto 2026** el día **30 de octubre de 2026** en las instalaciones de **Fabrica de san pedro** a las **15:00hrs**.

La gran final se llevará a cabo en el:

CENTRO CULTURAL FÁBRICA DE SAN PEDRO

Uruapan, Michoacán

En esta etapa, los cinco equipos finalistas presentarán sus propuestas ante el **jurado final**, quien determinará los tres primeros lugares.

La fecha y horario de la gran final serán dados a conocer oportunamente por los organizadores.

5. DE LA PRESENTACIÓN

Cada equipo deberá presentar **dos piezas de Pan de Muerto** para su evaluación y exhibición.

La evaluación estará enfocada exclusivamente en el **Pan de Muerto y su propuesta gastronómica**.

No será necesaria la elaboración de un altar. La presentación deberá centrarse en el producto y en los elementos que permitan al jurado valorar la propuesta.

6. DE LA EVALUACIÓN

Los jueces evaluarán, entre otros aspectos:

- Sabor
- Textura
- Aroma
- Presentación y estética
- Creatividad e innovación
- Técnica de elaboración
- Uso y combinación de ingredientes
- Conservación de la esencia del Pan de Muerto



2026
año de
Margarita
Maza





Instituto Tecnológico Superior de Uruapan

Dirección General

Subdirección de Vinculación

CLAVE DEL CENTRO DE TRABAJO 16EIT0004Y

- **Originalidad de la propuesta**

Los criterios y porcentajes de evaluación serán dados a conocer a los participantes antes de cada etapa del concurso.

7. DE LA INSCRIPCIÓN

El costo de inscripción será de:

\$900.00 (Novecientos pesos 00/100 M.N.) POR EQUIPO

El pago deberá realizarse en la **Jefatura de la Carrera de Ingeniería en Industrias Alimentarias, Edificio D**, dentro del periodo establecido por los organizadores.

La fecha límite de inscripción será el **19 de octubre de 2026**.

Cupo limitado a 14 equipos.

8. DE LA SEMIFINAL

La planta de procesos estará disponible para los participantes a partir de las **7:00 horas** del día establecido para la semifinal.

Cada equipo será responsable de organizar sus tiempos de preparación, elaboración y horneado, respetando las indicaciones de los organizadores.

Debido a que todos los equipos requieren hacer uso del horno, **se deberá respetar estrictamente la cantidad de masa correspondiente al kilogramo de harina establecido en esta convocatoria.**

Se descalificará al equipo que prepare una cantidad de masa superior a la permitida.

Lo anterior tiene como finalidad garantizar condiciones equitativas y permitir que todos los equipos dispongan del tiempo necesario para utilizar el horno.

9. DE LA GRAN FINAL

Los **5 equipos finalistas** serán dados a conocer una vez concluida la evaluación de la semifinal.

La planta de procesos estará disponible para los participantes a partir de las **7:00 horas** del día establecido para la semifinal.

Cada equipo será responsable de organizar sus tiempos de preparación, elaboración y horneado, respetando las indicaciones de los organizadores.





Instituto Tecnológico Superior de Uruapan

Dirección General

Subdirección de Vinculación

CLAVE DEL CENTRO DE TRABAJO 16EIT0004Y

Los finalistas serán trasladados por medio de un vehículo oficial a el **Centro Cultural Fábrica de San Pedro** en la fecha y horario que sean establecidos por los organizadores. Para así llevar a cabo la gran final

En esta etapa se determinarán:

🥇 **PRIMER LUGAR**

🥈 **SEGUNDO LUGAR**

🥉 **TERCER LUGAR**

Los premios correspondientes serán:

PRIMER LUGAR: \$ 3,500.00

SEGUNDO LUGAR: \$ 2,500.00

TERCER LUGAR: \$ 1,500.00

Los tres equipos ganadores serán reconocidos durante la ceremonia de premiación.

Asimismo, **todos los participantes recibirán un diploma por su participación.**

10. DEL JURADO

La **semifinal** será evaluada por un **jurado interno**, designado por la Carrera de Ingeniería en Industrias Alimentarias.

La **gran final** contará con un jurado externo seleccionado por los organizadores para evaluar las propuestas de los cinco equipos finalistas.

Los resultados determinados por los jurados serán **inapelables**.

11. CONSIDERACIONES GENERALES

- Los participantes deberán respetar las indicaciones de seguridad, higiene y organización establecidas por los responsables del concurso.
- Cada equipo será responsable del cuidado y correcto uso de las instalaciones, equipo y utensilios proporcionados.
- Los ingredientes especiales o adicionales que requiera cada equipo serán responsabilidad de los participantes.
- No se permitirá la preparación de una cantidad de masa superior a la establecida en la presente convocatoria.
- Los cinco equipos seleccionados para la final deberán cumplir con los requisitos y horarios establecidos por los organizadores.
- Cualquier situación no prevista en la presente convocatoria será resuelta por el comité organizador.





Educación
Secretaría de Educación Pública



Instituto Tecnológico Superior de Uruapan

Dirección General

Subdirección de Vinculación

CLAVE DEL CENTRO DE TRABAJO 16EIT0004Y

¡DEMUESTRA TU CREATIVIDAD, INNOVACIÓN Y PASIÓN POR LA GASTRONOMÍA MEXICANA!

PARTICIPA EN EL 16.º CONCURSO DE PAN DE MUERTO 2026

Ingeniería en Industrias Alimentarias

Instituto Tecnológico Superior de Uruapan



2026
año de
**Margarita
Maza**



Carr. Uruapan-Carapan No.5555 Col. La Basilia Uruapan, Michoacán, C.P. 60015 Tels. 4525275050
e-mail: contacto@uruapan.tecnm.mx www.tecuruapan.edu.mx