

BASES LEGALES

CONCURSO

“DÍA DEL AMORE 2026 – PREMIO A LA INNOVACIÓN PASTELERA”

PRIMERO: ORGANIZADORES

El concurso denominado **“Día del Amore 2026 – Premio a la Innovación Pastelera”** (en adelante, el “Concurso”) es organizado conjuntamente por la **Asociación de Pasteleros de Chile**, en adelante “AP”, y **Master Martini Chile**, en adelante “MM”, quienes para estos efectos actuarán como **Comité Organizador**.

SEGUNDO: OBJETIVO DEL CONCURSO

El Concurso tiene por objeto **reconocer y premiar el producto de pastelería más innovador**, creado especialmente para la celebración del **Día del Amor, el 14 de febrero**, considerando criterios de **concepto, creatividad, estética y sabor**, promoviendo la innovación y la visibilidad del talento pastelero nacional.

TERCERO: PARTICIPANTES

Podrán participar exclusivamente **pastelerías con RUT empresa vigente**, que desarrollen actividades comerciales en la **Región Metropolitana de Chile**, las cuales podrán postular **un (1) solo producto por establecimiento**.

No podrán participar:

- a) Personas naturales sin respaldo comercial.
 - b) Productos que no hayan sido desarrollados específicamente para la celebración del Día del Amor.
-

CUARTO: REQUISITOS DE POSTULACIÓN

Para postular válidamente al Concurso, cada participante deberá completar el **formulario de inscripción** dispuesto por MM, adjuntando la siguiente información:

- a) Nombre del producto.
- b) Concepto del producto, entendido como una descripción breve de la idea y su propuesta innovadora.

- c) Descripción detallada del producto.
- d) Insumos utilizados, correspondientes al listado de ingredientes o insumos principales.

Material Audiovisual Obligatorio

Cada postulación deberá incluir un **video del producto**, que cumpla con las siguientes características:

- Formato: MP4.
- Duración sugerida: **25 segundos**, sin superar los **40 segundos**.
- En caso de existir dificultades para el envío por correo electrónico, el video podrá ser compartido vía **WhatsApp al número +56 9 4457 0829**, indicando claramente el nombre de la empresa participante.

El video deberá mostrar, al menos:

- Vista general del producto.
- Corte del producto, exhibiendo su interior.

Datos de Contacto

Cada postulación deberá incluir los siguientes datos:

- Nombre de la empresa.
- RUT de la empresa.
- Nombre comercial de la empresa.
- Teléfono de la empresa.
- Nombre, correo electrónico y teléfono directo del contacto responsable.

QUINTO: ETAPA DE POSTULACIÓN

MM habilitará una **plataforma web oficial del Concurso**, en la cual se publicarán las presentes Bases Legales, las etapas del Concurso y sus principales hitos.

- Apertura de la convocatoria: **8 de enero de 2026**.
- Periodo de recepción de postulaciones: desde el **9 hasta el 29 de enero de 2026**, ambas fechas inclusive.

Las postulaciones recibidas fuera del plazo establecido **no serán consideradas**, sin derecho a reclamo alguno.

SEXTO: PRESELECCIÓN

Con fecha **2 de febrero de 2026**, la AP recibirá de MM el total de las postulaciones que cumplan con los requisitos formales y procederá a **seleccionar cinco (5) pastelerías finalistas**.

El día **3 de febrero de 2026**, las pastelerías seleccionadas serán notificadas oportunamente vía telefónica y correo electrónico, informándoles la fecha, horario y condiciones de la evaluación sensorial.

SÉPTIMO: EVALUACIÓN SENSORIAL

La evaluación sensorial se realizará el día **jueves 5 de febrero de 2026** y estará a cargo de un jurado compuesto por:

- Dos (2) representantes de Master Martini Chile.
- Representantes de la Asociación de Pasteleros de Chile.
- Un (1) jurado especial invitado por el Comité Organizador.

La evaluación se efectuará mediante **cata ciega**, sin identificación de la pastelería autora del producto. Durante esta instancia se realizará **registro fotográfico** de los productos evaluados.

En dicha ocasión, las cinco (5) pastelerías finalistas recibirán el **Sello “Pastelería Día del Amore 2026”**, otorgado por MM y AP, el cual podrá ser exhibido en sus respectivos locales comerciales.

OCTAVO: SELECCIÓN DE LA PASTELERÍA GANADORA

El día **viernes 6 de febrero de 2026**, en horario AM, se realizará una citación a prensa en el local de la pastelería ganadora, oportunidad en la cual se comunicará oficial y públicamente el resultado del Concurso.

La decisión del jurado será **definitiva, inapelable y sin posibilidad de revisión**.

NOVENO: PREMIACIÓN

La ceremonia de premiación se realizará el **viernes 6 de febrero de 2026**, en horario y condiciones que serán informados oportunamente a los ganadores y a los medios de comunicación, y tendrá lugar en el local de la pastelería ganadora.

DÉCIMO: PREMIOS

La pastelería ganadora recibirá los siguientes premios:

- a) Un trofeo conmemorativo.
- b) Productos Master Martini, con un valor comercial total de **\$300.000 (trescientos mil pesos)**.
- c) Dos (2) cenas dobles para la celebración del Día del Amor:
 - Una (1) destinada a los dueños de la pastelería.
 - Una (1) destinada al pastelero creador del producto.

Las cenas serán entregadas en dinero efectivo, por un monto de **\$150.000 (ciento cincuenta mil pesos) por pareja**, totalizando **\$300.000**.

UNDÉCIMO: USO DE IMAGEN Y DIFUSIÓN

Los participantes autorizan expresa e irrevocablemente a MM y AP a utilizar el nombre de la pastelería, imágenes del producto y registros fotográficos y audiovisuales generados con ocasión del Concurso, exclusivamente para fines de **difusión, comunicación y promoción institucional**, sin derecho a compensación económica adicional.

DUODÉCIMO: ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La sola participación en el Concurso implica el conocimiento y aceptación íntegra de las presentes Bases Legales. Toda situación no prevista en ellas será resuelta de común acuerdo por MM y AP.