

**BASES DEL CONCURSO  
LA MEJOR TORTA PARA MAMÁ 2024**

**1. DATOS DEL ORGANIZADOR.**

INDUPAN A.G.

RUT: 70.257.500-1

Giro: Asociación Gremial

Dirección: Marín 0559, Providencia, Santiago.

El Organizador velará por el cumplimiento de las presentes bases y tomará las decisiones necesarias que digan relación con el concurso, las cuales serán inapelables.

**2. ¿QUIÉNES PUEDEN PARTICIPAR?**

Podrán participar en este concurso:

- a. Panaderías y pastelerías tradicionales, que sean socias activas de Indupan Santiago AG.
- b. Pasteleros, reposteros y chocolateros amateurs y profesionales.
- c. Panaderías y pastelerías no asociadas a Indupan AG.
- d. Artistas y artesanos del azúcar
- e. Decoradores de pasteles
- f. Los participantes deben tener su domicilio en la Región Metropolitana.

El representante de cada panadería y/o pastelería que figure en la ficha de inscripción deberá ser mayor de edad y domiciliado en la Región Metropolitana.

Podrán participar en este concurso solamente personas naturales y jurídicas que cuenten con inicio de actividades, e-RUT y resolución sanitaria vigente.

No podrán participar:

- A. Personas naturales o jurídicas vinculadas directa o indirectamente a la administración del Organizador.
- B. Los competidores NO pueden participar con un diseño de cualquier competencia anterior en la que hayan participado; su diseño deberá ser original y único.

El incumplimiento a lo señalado en este punto autoriza al Organizador a no entregar el premio(s) establecido(s) en esta promoción a quien lo hubiere infringido si resultare ganador.

### 3. VIGENCIA Y TERRITORIO

El presente concurso tendrá una vigencia desde la publicación de estas bases hasta el 25 de abril de 2024.

Esta promoción sólo rige dentro del territorio de la República de Chile.

### 4. INSCRIPCIÓN

Todo participante deberá inscribirse a este concurso en alguna de las siguientes modalidades:

- a) Enviando un mensaje con sus datos al WhatsApp +569-71251931 +569-72151995.
- b) Comunicándolo a los ejecutivos de Indupan.
- c) Enviando un correo con sus datos (nombre de la pastelería, nombre del responsable o dueño, Rut de la empresa, teléfono fijo, teléfono móvil y dirección) a [Indupan@indupan.cl](mailto:Indupan@indupan.cl)
- d) Llenando el formulario en la página web [www.indupan.cl](http://www.indupan.cl) – [www.panarte.cl](http://www.panarte.cl)

El plazo para inscribirse expira el **Miércoles 17 de abril de 2024.**

No podrán participar quienes no se hayan inscrito por alguna de las modalidades mencionadas. Una vez finalizado el período de las inscripciones, se les informará la fecha y lugar en que deberán entregar sus muestras, para participar en la etapa eliminatoria.

### 5. REQUISITOS

- a) Al inscribirse se entiende que los concursantes aceptan estas bases y en el caso de obtener uno de los tres primeros lugares, autorizan a que la Organización pueda invitar a medios de comunicación a visitar sus panaderías y/o locales para efecto de reconocerlos.
- b) La organización del evento se reserva el derecho de declarar inadmisibles una postulación por razones de incompatibilidad del concursante con las bases del concurso.
- c) Ser empresa persona natural o jurídica con iniciación de actividades, eRUT y resolución sanitaria vigente. Al momento de la inscripción se debe presentar el erut.

## 6. MEJOR TORTA TEMÁTICA "DÍA DE LA MADRE"

La torta deberá tener:

- BASE DE BIZCOCHO
- RELLENO de libre elección.
- La torta deberá caracterizarse en el tema del día de la madre.

## 7. PROCEDIMIENTO DEL CONCURSO

- a) Los concursantes deberán mostrar sus habilidades pasteleras, todas las tortas a competir deberán ser entregados el 18 DE ABRIL de 2024 en dependencias de la Escuela Internacional ARTEBIANCA, ubicada en Exequiel Fernández 336, comuna de Ñuñoa, en el horario de 10:00 a 13:00 horas, NO se recibirán tortas ni antes ni después de este horario.
- b) El tamaño de la torta que se evaluara debe ser para 8 hasta 16 personas.
- c) Deberán estar listos para montar, no se recibirán proyectos por terminar. Tomando las precauciones y cuidados necesarios de las tortas a competir, los organizadores no pueden ser considerados responsables de cualquier pérdida o daño que pueda ocurrir.
- d) Todo el trabajo deberá ser hecho a mano, los adornos prefabricados NO se permiten en ninguna torta. Deberá de moldear sus propias flores, brotes y follaje, así como las decoraciones y figuras colocadas en y alrededor de su pastel. Se pueden utilizar todo tipo de cortadores y texturizadores
- e) NO está permitido el uso de flores naturales para la decoración de los pasteles para la competencia.
- f) NO está permitido el uso de pegamento o silicón como un medio de fijación en cualquier categoría dentro del arte y decoración de pasteles o azúcar.
- g) Se podrán usar productos alimenticios, por ejemplo, papel de arroz, grenetina, coco, productos a base de azúcar o gel en su caso.
- h) Sólo se podrá utilizar pinturas, matizadores, abrillantadores y diamantina COMESTIBLES. Se sugiere utilizar más de un color e incluir colores vibrantes
- i) Las muestras serán entregadas, tanto en la etapa eliminatoria como en la etapa final, en un formato de embalaje acorde con el producto.

El concurso constará de dos etapas.

- **Etapla eliminatoria:** Cada concursante deberá hacer llegar una muestra, en los términos y condiciones expresadas en las bases del concurso, en las dependencias de Escuela Internacional ARTEBIANCA, ubicada en Exequiel Fernández 336, comuna de Ñuñoa. Las muestras serán recibidas y evaluadas el **JUEVES 18 DE ABRIL DE 2024, en el horario de 10:00 a 13:00 horas.**

Deberá entregarlas en el día y hora que se sea fijado por el comité organizador. Si llegan fuera de horario, recibirán un descuento en su puntaje.

Tras su análisis por parte de un panel de expertos, que oficiará como jurado ad hoc, se seleccionará a los 10 mejores participantes para la etapa final.

- **Etapa Final:** Se llevará a cabo el **JUEVES 25 DE ABRIL DE 2024**. Las muestras deberán ser entregadas directamente por el Concursante en módulo de INDUPAN A.G. en las dependencias de Escuela Internacional ARTEBIANCA, ubicado en Exequiel Fernández 336, Ñuñoa, donde se desarrollará la final del evento, entre las 9:00 y 11:00 horas.

## **8. EVALUACIÓN**

El jurado estará compuesto por 10 personas:

- 3 Integrantes del directorio o ex directores de Indupan.
- 2 integrantes de Escuela Internacional ARTEBIANCA
- 5 técnicos especialistas en pastelerías de marcas proveedoras

En la etapa final se podrá incorporar a uno o dos jurados, extra-industria, como representantes del mundo gastronómico o de los consumidores.

Todas las tortas serán calificadas por los jurados, durante y al fin de la competencia de acuerdo a la disponibilidad de cada uno de ellos.

El área de competencia permanecerá cerrada hasta que los jueces hayan terminado de calificar los pasteles.

A continuación, enumeramos los puntos que serán calificados por nuestros jurados:

### **I. BIZCOCHO – BASE**

- HUMEDAD
- COLORACIÓN DEL BIZCOCHO
- SABOR

### **II. RELLENO**

- TEXTURA
- CANTIDAD
- SABOR

### III. TERMINACIONES

- CUBIERTA
- DECORACIONES ADICIONALES
- CONJUNTO

El rango de calificación es de 1 a 5 puntos  
Puntuación máxima: 45

**ELECCIÓN DE LOS FINALISTAS.** De los participantes del JUEVES 18 de abril de 2024, se seleccionarán los 10 finalistas de la etapa eliminatoria, los cuales se darán a conocer por la organización del concurso, directamente a los interesados y a través de correo electrónico, por teléfono y en las RRSS corporativas. Los 10 finalistas deberán presentarse el día el día jueves 25 de ABRIL para la etapa final, donde se elegirá el ganador del concurso a la mejor torta del día de la madre.

### 9. PREMIACIÓN

La adjudicación de los lugares y el ganador se dará a conocer en ceremonia pública a realizarse el jueves 25 DE ABRIL de 2024.

#### **TORTA DIA DE LA MADRE**

1er Lugar > Batidora + Set de productos + diploma de reconocimiento  
2do Lugar > Set de productos + diploma de reconocimiento  
3er Lugar > Set de productos + diploma de reconocimiento

Todos los estímulos serán entregados en dicha ceremonia, siendo condición para recibirlos estar presentes el día de la evaluación final.

La organización estará facultada para invitar a la prensa a visitar las panaderías, pastelerías y/o locales de quienes obtengan los tres primeros lugares en el concurso. Se entiende que el dueño autoriza esta visita.

## 10. COMUNICACIÓN DEL CONCURSO

a) El concurso será difundido o comunicado:

- [www.indupan.cl](http://www.indupan.cl)
- En la revista PanArte, <https://www.panarte.cl/>.
- En facebook de Indupan Santiago y de la revista PanArte.
- En RRSS <https://www.instagram.com/indupan.cl/>  
<https://www.instagram.com/revista.panarte/>
- En medios de comunicación

b) Las bases serán difundidas en:

- [www.indupan.cl](http://www.indupan.cl)
- En RRSS <https://www.instagram.com/indupan.cl/> -  
<https://www.instagram.com/revista.panarte/>
- WhatsApp +56 9 7125 1931 +56972151995
- [indupan@indupan.cl](mailto:indupan@indupan.cl)

c) Se invitará a la premiación a los medios de comunicación nacional: Revistas, diarios, radios, televisión, etc.

## 11. AUTORIZACIONES Y RESPONSABILIDADES.

- Al inscribirse y por el solo hecho de hacerlo, cada concursante declara aceptar estas bases y autoriza que en el caso de resultar seleccionado para participar y/o premiado, INDUPAN comunique y difunda, en distintos medios de comunicación, todas las marcas participantes y las 3 marcas resultantes con las más altas preferencias en la evaluación (Ley 19.039 sobre Propiedad Industrial y Código Chileno de Ética Publicitaria de CONAR).
- Los participantes dan su autorización expresa para la conservación, transmisión y uso de sus datos personales con fines de comunicarles futura información promocional, productos de regalo, ofertas especiales o consultas de opinión, dando así cumplimiento a los requerimientos de la Ley 19.628 sobre protección de datos de carácter personal.
- El Organizador se reserva el derecho de eliminar aquellos concursantes que no cumplan con las pautas establecidas en estas bases.
- Es responsabilidad de INDUPAN informar oportunamente a los ganadores y entregar el estímulo.
- INDUPAN estará autorizado a utilizar el nombre y/o la imagen de la persona favorecida por los tres primeros lugares para comunicar los resultados del concurso ya sea en medios tales como Internet, televisión, radio, impresos u otros.

El Organizador podrá, según lo estime conveniente, extender el plazo de vigencia del concurso, para lo cual informará oportuna y adecuadamente a los participantes.

- El Organizador, por razones de fuerza mayor o caso fortuito, podrá poner término anticipado al concurso, informando al efecto a los participantes, lo cual no generará responsabilidad de ningún tipo del Organizador.
- **Por favor asegúrese de llevar consigo su kit de reparación de pasteles para reparaciones de emergencia. Se podrá asignar una mesa de trabajo ese día para que tenga tiempo y reparar cualquier daño producido durante el transporte y traslado de los pasteles. Las reparaciones no serán posibles una vez que el pastel sea colocado en las mesas de exhibición**

## 12. RESTRICCIONES GENERALES.

- a) Los premios no son canjeables por dinero en efectivo ni por otros productos.
- b) Los premios son personales, es decir, no serán transmisibles ni transferibles a otra persona o institución.
- c) Los premios serán entregados previa acreditación de la identidad del ganador, mediante exhibición de cédula de identidad vigente. Sin embargo, podrá ser reclamado o entregado a una persona distinta cuando el ganador lo indicare expresamente en un documento suscrito ante Notario Público.
- d) La responsabilidad del Organizador se limita única y exclusivamente a la obligación de entregar los estímulos indicados en estas bases, en ningún caso será responsable de la operación, ni de la calidad de estos mismos.
- e) La participación en concurso implica la total e incondicional aceptación de estas bases por parte del socio participante, quedando el Organizador liberado de cualquier reclamo o acción posterior que signifique disconformidad con el concurso y toda su reglamentación.



\_\_\_\_\_  
**RAFAEL URR MERINO**

P.p. INDUPAN A.G.