

**BASES  
EDICIÓN III CONCURSO DE  
MEJOR PAN DE PASCUA DE CHILE 2024  
#PANDEPASCUA #CHILE**

**1. DATOS DEL ORGANIZADOR.**

**INDUPAN A.G. - ARTEBIANCA – FECHIPAN A.G.**

Giro: Asociación Gremial

Dirección: Marín 0559, Providencia, Santiago.

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

**2. ¿QUIÉNES PUEDEN PARTICIPAR?**

Podrán participar todas aquellas Personas Naturales y/o Jurídicas, mayores de 18 años, y que su Rol sea dentro del territorio de la república, que cuenten con Iniciación de Actividades en primera y/o segunda categoría ante el Servicio de Impuestos Internos.

El representante de cada Panadería - pastelería que figure en el Registro de Inscripción deberá ser mayor de edad con domicilio en la república de Chile.

No podrán participar personas naturales y/o jurídicas vinculadas directa o indirectamente a la administración del Organizador. 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 05 de diciembre del 2024.

Esta promoción sólo rige en el territorio de la República de Chile.

#### **4. INSCRIPCIÓN**

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

- A. Llenando el Registro de Inscripción Online: <https://www.indupan.cl/elmejorpandepascua>
- B. Enviando un correo electrónico con sus datos (Nombre y Apellido; Nombre de la Panadería-pastelería que representa; Comuna; Razón Social; RUT; Teléfono) a [indupan@indupan.cl](mailto:indupan@indupan.cl).
- C. Directamente en las oficina de Indupan A.G. (Marín 0559, Providencia, Sgto.)
- D. Inscribirse al WhatsApp +56 9 7215 1995

El plazo para inscribirse expira el **28 DE NOVIEMBRE DE 2024**, 10 horas.-

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 el lugar en que deberán entregar sus muestras, para participar en la etapa clasificatoria.

#### **5. REQUISITOS**

- A. 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.
- B. Conforme a la Ley 19.628 sobre protección de la vida privada o protección de datos de carácter personal, INDUPAN declara que los datos obtenidos serán tratados con la finalidad de gestionar la participación de los concursantes y difundirlos en esa calidad. Los concursantes podrán ejercer, en cualquier momento, sus derechos de acceso, rectificación, cancelación u oposición dirigiéndose al contacto INDUPAN.

C. La organización del evento se reserva el derecho de declarar inadmisibles una postulación por razones de incompatibilidad del concursante con las bases del concurso, en el cual sólo podrán participar panaderías tradicionales, pastelerías, panaderías gourmet, panificadores y emprendedores y quienes tengan giro autorizado para la producción del producto motivo del presente concurso.

## **6. PROCEDIMIENTO DEL CONCURSO**

A. Los concursantes deberán mostrar sus habilidades, entregando **dos muestras de pan de pascua** constituidas sólo por unidades de entre 600 y 1000 gramos y de acuerdo con la receta que habitualmente utilizan en su empresa.

B. Las muestras deberán ser entregadas, en paquete sellado, con los datos de cada participante, en dependencias de la Escuela Internacional ARTEBIANCA, ubicada en Exequiel Fernández 336, comuna de Ñuñoa o en dependencias de Indupan, ubicada en calle Marín N°0559, Providencia y desde regiones se pueden enviar por encomienda a las mismas direcciones mencionadas anteriormente, **la organización no se hace responsable si el paquete no llega o llegase en mal estado y no afectara el resultado final.**

El concurso constará de dos etapas. **CLASIFICATORIA – FINAL.**

**ETAPA CLASIFICATORIA:** se realizará en 2 (dos) días distintos **MIÉRCOLES 27 – JUEVES 28 DE NOVIEMBRE DE 2024.**

Las muestras serán recibidas entre el **LUNES 25 AL JUEVES 28 DE NOVIEMBRE DEL 2024.**

El horario de entrega es entre las 10:00 am hasta las 12:00 horas. No se recibirán muestras fuera de ese horario. Las muestras deberán entregarse en dependencias de la **ESCUELA INTERNACIONAL ARTEBIANCA, UBICADA EN EXEQUIEL FERNÁNDEZ 336, COMUNA DE ÑUÑOA O EN OFICINAS DE INDUPAN, CALLE MARIN N°0559, PROVIDENCIA.**

De los participantes del concurso que se evalúen en estos dos días, se elegirán a los 15 mejores puntajes que clasificaran a la etapa final.

**ETAPA FINAL Y PREMIACIÓN:** Se llevará a cabo el **MIÉRCOLES 4 DE DICIEMBRE 2024.**

En esta etapa participaran los 15 mejores panes de pascua, previamente seleccionados.

El horario de entrega es entre las 10:00 am hasta las 12:00 horas. No se recibirán muestras fuera de ese horario. Las muestras deberán entregarse en dependencias de la **ESCUELA INTERNACIONAL ARTEBIANCA, UBICADA EN EXEQUIEL FERNÁNDEZ 336, COMUNA DE ÑUÑO A.**

Se les informa a los participantes que este día, deberá contar con el espacio de tiempo suficiente, ya que una vez finalizada la evaluación, se realizará la premiación, por lo que se estima que el evento tenga una duración hasta las 15:00 horas aproximadamente.

## **7. EVALUACIÓN**

El jurado estará compuesto por:

- Integrantes del directorio o ex directores de Indupan y Fechipan.
- Invitados expertos gastronómicos del rubro.

El jurado evaluará cada uno de los productos en competencia, tomando en cuenta una serie de parámetros, tales como:

- Presenta tamaño entre 0,6 y 1 kilo.
- Presenta un volumen adecuado al producto.
- Su apariencia es adecuada a pan de pascua tradicional y su presentación atractivo a la vista.
- Se evidencia un color característico.
- Su aroma es representativo y agradable.
- Presenta dulzor adecuado y sabor característico de pan de pascua tradicional.
- La textura de la miga presenta humedad adecuada al producto.
- Contiene frutos secos y confitados, característicos del producto.

## **8. PREMIACIÓN**

La adjudicación de los lugares se dará a conocer en ceremonia pública a realizarse el día 4 de diciembre de 2024, en dependencias de la Escuela Internacional ARTEBIANCA, ubicada en Exequiel Fernández 336, comuna de Ñuñoa.

Se les informa a los participantes que este día, deberá contar con el espacio de tiempo suficiente, ya que una vez finalizada la evaluación, se realizará la premiación, por lo que se estima que el evento tenga una duración hasta las 15:00 horas aproximadamente

Los finalistas recibirán diplomas que reconocen este mérito y regalos de las marcas auspiciadoras.

Todos los estímulos serán entregados en dicha ceremonia, caso contrario que el ganador sea de fuera de la región metropolitana se le hará llegar el reconocimiento.

La organización estará facultada para invitar a la prensa a visitar las empresas de quienes obtengan los tres primeros lugares en el concurso. Se entiende que el dueño autoriza esta visita.

## **9. COMUNICACIÓN DEL CONCURSO**

A. El concurso será difundido y/o comunicado:

- [www.indupan.cl](http://www.indupan.cl) - [www.panarte.cl](http://www.panarte.cl)
- En la revista PanArte, de propiedad de Indupan.
- En facebook de Indupan Santiago, revista PanArte.
- Instagram, @indupan.cl, @panaderosdechile, @fechipan @revista.panarte
- En medios de comunicación varios.

B. Las bases serán difundidas en:

- [www.indupan.cl](http://www.indupan.cl) – [www.fechipan.cl](http://www.fechipan.cl)
- En la revista propiedad de Indupan Santiago.
- En RRSS

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

## **10. AUTORIZACIONES Y RESPONSABILIDADES**

- 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 y FECHIPAN informar oportunamente a los ganadores y entregar el estímulo.
- INDUPAN y FECHIPAN estarán autorizados 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.

## **11. RESTRICCIONES GENERALES.**

- i. Los premios no son canjeables por dinero en efectivo ni por otros productos.
- ii. Los premios son personales, es decir, no serán transmisibles ni transferibles a otra persona o empresa.
- iii. 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.



iv. 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.

v. 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.

El Organizador podrá modificar sin restricciones las presentes bases si lo estimare conveniente, informando a los concursantes una semana antes de llevarse a cabo el concurso.

Rafael Urra Merino  
Director ejecutivo