

BASES OFICIALES

MASTER CIOCCOLATO · HALLOWEEN 2026

“La búsqueda de la pastelería, chocolatería y repostería más innovadora en Halloween”

Organiza: Master Martini Chile

Con el respaldo de: Escuela de Gastronomía de AIEP

1. OBJETIVO DEL CONCURSO

MASTER CIOCCOLATO · Halloween 2026 es una competencia nacional dirigida a pastelerías, chocolaterías, panaderías y emprendedores del rubro de la pastelería y repostería establecidos en Chile.

El objetivo es reconocer y premiar la **creatividad, innovación, técnica, estética y excelencia** en la elaboración de productos especialmente creados para la celebración de Halloween.

La competencia contempla dos categorías:

- **Empresas**
- **Emprendedores**

La competencia cuenta con el **respaldo de la Escuela de Gastronomía de AIEP**, institución que colaborará en el desarrollo de la etapa final del certamen.

2. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

Podrán participar:

- Pastelerías, panaderías, chocolaterías y emprendedores del rubro de la pastelería y repostería establecidos en Chile.

Categorías:

Empresas: personas jurídicas o empresas establecidas que desarrollen actividades comerciales vinculadas al rubro.

Emprendedores: personas naturales que desarrollen un emprendimiento vinculado al rubro de la pastelería, repostería, panadería o chocolatería.

No podrán participar:

- Colaboradores directos de la organización.
 - Integrantes del jurado.
 - Empresas o personas que mantengan un conflicto de interés directo con el certamen.
-

3. CRONOGRAMA OFICIAL

- **Martes 22 de septiembre de 2026:** Apertura de convocatoria e inscripciones en concursomastercioccolato.cl.
- **Martes 13 de octubre de 2026:** Evaluación técnica de las propuestas – **Semifinal**.
- **Martes 13 de octubre de 2026, 09:00 horas:** Fecha y hora límite para el envío de todo el material requerido para la semifinal.
- **Miércoles 14 de octubre de 2026:** Anuncio oficial de los finalistas.
- **Miércoles 21 de octubre de 2026:** Final presencial y ceremonia de premiación.

La organización podrá modificar las fechas señaladas por razones justificadas, informando oportunamente a los participantes.

4. INSCRIPCIÓN

Para formalizar su participación, los postulantes deberán enviar la información solicitada al correo:

inscripciones@concursomastercioccolato.cl

Con copia a:

carolina.solar@mastermartini.com

Datos de la empresa o emprendimiento:

- Nombre de la empresa o emprendimiento.
- RUT de la empresa o del emprendedor.
- Dirección.

- Teléfono.
- Categoría en la que participa: **Empresa o Emprendedor**.

Datos del contacto responsable:

- Nombre.
- Teléfono.
- Correo electrónico.

Datos de la propuesta:

- Nombre de la propuesta.
- Descripción conceptual.
- Receta detallada.

La inscripción implica la **aceptación íntegra de las presentes bases**.

5. REQUISITOS DE LA PROPUESTA

Cada participante podrá presentar **una única propuesta** al concurso.

La propuesta deberá corresponder a un **producto innovador para Halloween 2026**, concebido para su comercialización con ocasión de esta celebración.

El producto deberá incorporar obligatoriamente chocolates de las líneas **Caravella o Ariba**.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Las propuestas deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- Corresponder a elaboraciones de **pastelería, bollería, panadería o chocolatería**, en formato libre.
- Utilizar **más de una técnica** en el desarrollo del producto.
- Incorporar obligatoriamente chocolate **Caravella o Ariba**.
- Estar concebidas como productos comercializables para Halloween.
- Presentar una propuesta innovadora y diferenciadora.

Se excluyen expresamente las **tortas**.

7. ETAPA SEMIFINAL – EVALUACIÓN TÉCNICA

Fecha: martes 13 de octubre de 2026.

Modalidad: evaluación virtual de las propuestas por parte de un equipo de tres chefs pasteleros de Master Martini Chile.

Todo el material deberá ser enviado **a más tardar el martes 13 de octubre de 2026 a las 09:00 horas.**

Material que deberá enviarse al teléfono +56 9 4457 0829:

- Un video que muestre la presentación de la propuesta.
- El video deberá incluir un **corte del producto**, de manera que permita apreciar claramente su interior.
- El video deberá mostrar el **envase o packaging** en el que se comercializará el producto.

Material que deberá enviarse al correo carolina.solar@mastermartini.com:

Un documento en formato Word que incluya:

- Nombre de la propuesta.
- Concepto o inspiración.
- Receta.
- Paso a paso de elaboración.
- Breve presentación del producto, la cual será leída al jurado durante la evaluación de la semifinal.

8. SELECCIÓN DE FINALISTAS

El jurado, integrado por tres chefs pasteleros de Master Martini Chile, seleccionará a **10 finalistas** que pasarán a la etapa final:

- **5 finalistas de la categoría Emprendedores.**
- **5 finalistas de la categoría Empresas.**

Jurado de la semifinal

El jurado estará integrado por:

- **Alejandro Valdivia**, chef ejecutivo de Master Martini Chile.
- **Mario Leveke**, chef jefe del equipo de pasteleros de Master Martini Chile.

- **Carolina Rojas**, chef pastelera encargada del área de Desarrollo de Master Martini Chile.

La organización comunicará oficialmente los nombres de los finalistas el **miércoles 14 de octubre de 2026**.

9. FINAL – PARTICIPACIÓN PRESENCIAL OBLIGATORIA

Fecha: miércoles 21 de octubre de 2026.

Hora: 10:00 horas.

Lugar: Auditorio de AIEP, sede Bellavista, Bellavista 0121, Providencia, Región Metropolitana.

La etapa final se desarrollará de manera presencial y cuenta con el **respaldo de la Escuela de Gastronomía de AIEP**.

Los 10 finalistas deberán presentarse personalmente en el lugar, fecha y horario establecidos.

Cada finalista deberá:

- Llevar muestras del producto en el **packaging presentado en su propuesta**.
- Entregar muestras adicionales que permitan la degustación y evaluación por parte del jurado.
- Presentar su producto de acuerdo con las condiciones y requerimientos comunicados previamente por la organización.

Modalidad de evaluación

La evaluación sensorial de los productos se realizará bajo modalidad de **cata ciega**. Para estos efectos, las muestras serán identificadas mediante códigos asignados por la organización, sin revelar al jurado la identidad del participante durante la etapa de degustación.

La presentación comercial y el packaging serán evaluados como elementos independientes de la degustación.

La inasistencia injustificada del finalista implicará su **descalificación automática, sin derecho a reemplazo**.

Jurado de la final

El jurado estará integrado por **cinco integrantes**:

- **Alejandro Valdivia**, chef ejecutivo de Master Martini Chile.
- **Carolina Rojas**, chef pastelera encargada del área de Desarrollo de Master Martini Chile.
- **Director/a de Gastronomía o académico/a de la Escuela de Gastronomía de AIEP**, sede Bellavista.
- **Dos periodistas invitados por la organización.**

La organización podrá reemplazar a alguno de los integrantes del jurado por razones de fuerza mayor, procurando mantener el mismo número y perfil de evaluadores.

10. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

El jurado evaluará las propuestas considerando los siguientes criterios:

- **Estética y presentación.**
- **Creatividad e innovación.**
- **Manejo técnico.**
- **Calidad y equilibrio de la propuesta.**
- **Experiencia sensorial general.**

La evaluación será realizada por los cinco integrantes del jurado, quienes calificarán individualmente las propuestas de acuerdo con los criterios establecidos en estas bases.

En caso de empate, la organización podrá solicitar al jurado una instancia adicional de deliberación para determinar el resultado final, considerando los criterios establecidos en estas bases.

La decisión del jurado será **inapelable**.

11. PREMIOS

Reconocimiento a los finalistas

Los cinco finalistas de cada categoría, correspondientes a un total de **10 finalistas**, recibirán:

- Mini pendón distintivo como **Finalista Master Cioccolato · Halloween 2026**.
- Productos Master Martini de regalo.
- Difusión en los canales oficiales del concurso.

- Participación destacada en el evento final.

□ **Primer Lugar – Master Cioccolato · Halloween 2026**

Se entregará un primer lugar en **cada categoría**, por lo que habrá un total de **dos ganadores**.

El ganador de cada categoría recibirá:

- Trofeo oficial “**Master Cioccolato · Halloween 2026**”.
- **\$200.000 en productos Master Martini**.
- **1 viaje a Fispal Food Service y Fispal Sorvetes 2027, São Paulo, Brasil**.

El viaje incluye:

- Pasajes aéreos de ida y vuelta.
- Alojamiento.
- Entrada a la feria.

Fecha: del 18 al 21 de mayo de 2027.

Lugar: Distrito Anhembi, São Paulo, Brasil.

Premio válido para una persona.

Condiciones de los premios

- Los premios no son transferibles ni canjeables por dinero.
- El viaje deberá realizarse en las fechas oficiales del evento.
- En caso de fuerza mayor, la organización podrá modificar aspectos logísticos relacionados con el premio, sin alterar su naturaleza.

12. USO DE IMAGEN Y DIFUSIÓN

Los participantes autorizan a la organización a:

- Fotografiar y grabar las propuestas y el desarrollo del concurso.
- Difundir imágenes, nombres de participantes, empresas y material audiovisual en redes sociales, prensa, sitios web y otros medios de comunicación y material promocional.
- Utilizar fotografías, videos y contenido relacionado con las propuestas con fines comunicacionales y promocionales vinculados al concurso y a las actividades de Master Martini Chile.

La participación en el concurso implica la autorización para los fines señalados, sin compensación económica adicional.

13. PROPIEDAD INTELECTUAL

La organización podrá difundir imágenes y descripciones generales de las propuestas, mencionando en todo momento la autoría correspondiente.

El participante declara que la propuesta presentada es de su autoría y que no infringe derechos de propiedad intelectual, industrial o de cualquier otra naturaleza de terceros.

La entrega de las recetas tendrá como finalidad la evaluación de las propuestas. La organización no publicará ni difundirá las recetas completas sin autorización previa del participante.

14. RESPONSABILIDAD SANITARIA

Cada participante será responsable del cumplimiento de la normativa sanitaria vigente en Chile respecto de la elaboración, manipulación, conservación y transporte de los productos presentados.

La organización no será responsable por problemas derivados de la manipulación, conservación, traslado o consumo de los productos elaborados por los participantes.

15. FUERZA MAYOR

La organización podrá modificar fechas, horarios, lugar o condiciones del concurso por razones sanitarias, logísticas, institucionales o de fuerza mayor, informando oportunamente a los participantes.

En caso de modificación del lugar de realización de la final, la organización procurará mantener condiciones equivalentes a las establecidas originalmente.

16. ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La participación en **MASTER CIOCCOLATO · Halloween 2026** implica la **aceptación total e íntegra de las pre**