

BASES OFICIALES

MASTER CIOCCOLATO · PASCUA DE RESURRECCIÓN 2026

“La búsqueda del huevito de pascua más creativo del país”

Organiza: Caravella y Academia Martini

1. Objetivo del Concurso

Master Cioccolato · Pascua de Resurrección 2026 es una competencia nacional dirigida a pastelerías, chocolaterías y empresas formalizadas del rubro gastronómico, con locales establecidos en Chile.

El objetivo es premiar la creatividad, técnica, estética y excelencia en la elaboración de huevitos de chocolate para Pascua de Resurrección.

2. Requisitos de Participación

Podrán participar:

- Pastelerías, chocolaterías y empresas constituidas legalmente y con local físico en Chile para venta o distribución de sus productos.
- Empresas con inicio de actividades vigente.

No podrán participar:

- Colaboradores directos de la organización.
 - Integrantes del jurado.
 - Empresas con conflicto de interés directo con el certamen.
-

3. Cronograma Oficial

- Miércoles 4 de marzo de 2026: Apertura de convocatoria e inscripciones en la página: concursomastercioccolato.cl
- Jueves 19 de marzo de 2026: Evaluación técnica – Semifinal (cata ciega).

- Viernes 27 de marzo de 2026: Final presencial y premiación.

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

4. Inscripción

Para formalizar su participación, los postulantes deberán enviar al correo: inscripciones@concursomastercioccolato.cl

Datos de la empresa:

- Nombre de la empresa
- RUT empresa
- Dirección
- Teléfono

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 Técnicos de la Propuesta

Cada participante deberá presentar:

- 2 variedades de huevitos de chocolate elaborados para Pascua de Resurrección.

Obligatoriamente:

- 1 huevito con relleno de fillings de pistacho de Master Martini.
- 1 huevito de relleno libre.

Es obligatorio utilizar chocolates de la línea Caravella para la elaboración de los huevitos. La decoración es libre.

6. Especificaciones Técnicas

- Gramaje por unidad: entre 150 y 280 gramos.
 - Formato: 10 a 20 cm de altura.
 - Terminaciones profesionales.
 - Rellenos estables y técnicamente bien ejecutados.
-

7. Etapa Semifinal – Evaluación Técnica

Fecha: 19 de marzo de 2026

Modalidad: Cata ciega técnica en dependencias de Master Martini Chile.

Cada participante deberá enviar:

- 2 unidades de cada huevito propuesto (4 unidades en total).
- En envase que resguarde completamente los productos.
- Se les asignará un número

Datos para envío:

Comunicaciones Master Martini Chile

Concurso Master Cioccolato

Av. Américo Vespucio 1385

Módulo 3

Quilicura, Chile

Las muestras deberán estar en dichas instalaciones a más tardar el día 19 de marzo de 2026 a las 9:00 AM.

La organización no se responsabiliza por daños, deterioro o retrasos derivados del transporte.

8. Selección de Finalistas

El jurado seleccionará 5 finalistas que pasarán a la etapa final.

La semifinal se desarrollará en dependencias de Master Martini Chile.

El jurado estará integrado por:

- 1 chef chocolatero, representante de la Asociación de Pasteleros de Chile.
- 1 chef representante de un Instituto Profesional de Gastronomía.
- 1 chef representante del equipo técnico de Master Martini Chile.
- 1 chef pastelero/chocolatero invitado.

Los resultados serán comunicados oficialmente por la organización.

9. Final – Participación Presencial Obligatoria

Fecha: Viernes 27 de marzo, a las 10:00 AM.

Los 5 finalistas deberán presentarse presencialmente en el lugar informado por la organización, en la Región Metropolitana.

Deberán:

- Presentar nuevamente sus muestras, bajo la misma modalidad de la semifinal.
- La evaluación se realizará bajo modalidad de cata ciega.

La inasistencia injustificada implicará descalificación automática.

El jurado estará integrado por:

- 1 chef chocolatero, representante de la Asociación de Pasteleros de Chile.
 - 1 chef representante de un Instituto Profesional de Gastronomía.
 - 1 chef representante del equipo técnico de Master Martini Chile.
 - 1 chef pastelero/chocolatero invitado.
-

10. Criterios de Evaluación

El jurado evaluará:

- Estética y presentación.
- Creatividad e innovación.
- Manejo técnico del chocolate.
- Calidad y equilibrio del relleno.
- Correcto uso del relleno obligatorio.
- Experiencia sensorial general.

La decisión del jurado será inapelable.

11. Premios

Reconocimiento a Finalistas

Los 5 finalistas recibirán:

- Mini pendón distintivo como Finalista **Master Cioccolato · Pascua de Resurrección 2026**
 - Productos Master Martini de regalo.
 - Difusión en los canales oficiales del concurso.
 - Participación destacada en el evento final.
-

Primer Lugar – Master Cioccolato · Pascua de Resurrección 2026

El ganador recibirá:

- Trofeo oficial “Master Cioccolato · Pascua de Resurrección 2026”.
- \$300.000 en productos Master Martini.
- Viaje a la feria FIPAN – São Paulo, Brasil (julio 2026).

El viaje incluye:

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

Premio válido para una persona.

Condiciones de los Premios

- Los premios no son transferibles ni canjeables por dinero.
 - El viaje deberá realizarse en la fecha oficial del evento.
 - En caso de fuerza mayor, la organización podrá modificar aspectos logísticos sin alterar la naturaleza del premio.
-

12. Uso de Imagen y Difusión

Los participantes autorizan a la organización a:

- Fotografiar y grabar las propuestas.
- Difundir imágenes, nombres de empresa y material audiovisual en redes sociales, prensa y material promocional.
- Utilizar el contenido con fines comunicacionales del concurso.

La sola participación del evento implica la autorización para los puntos anteriores, sin compensación económica adicional.

13. Propiedad Intelectual

La organización podrá difundir imágenes y descripciones generales mencionando la autoría correspondiente.

El participante declara que su propuesta es original y no infringe derechos de terceros.

14. Responsabilidad Sanitaria

Cada participante es responsable del cumplimiento de la normativa sanitaria vigente en Chile.

La organización no será responsable por problemas derivados de manipulación, conservación o transporte de los productos.

15. Fuerza Mayor

La organización podrá modificar fechas o condiciones del evento por razones sanitarias, logísticas o institucionales, informando oportunamente.

16. Aceptación de Bases

La participación en Master Cioccolato · Pascua de Resurrección 2026 implica la aceptación total de estas bases.