

## **BASES**

### **CONCURSO “TÍO JENGIBRE BUSCA NUEVO HOGAR”**

En Santiago de Chile, a 12 de noviembre de 2025, **SOPROLE S.A.**, rol único tributario N° 76.101.812- 4, en adelante “Soprole”, representada por Carlos Andoníe Abugattas, cédula de identidad 10.961.666-4, y por Gustavo Rencoret Mujica, cédula de identidad 11.994.919-k; todos con domicilio en Avenida Vitacura N° 4465, comuna de Vitacura, establece las siguientes bases (las “Bases”) que regularán el concurso denominado “**Tío Jengibre Busca Nuevo Hogar**” (el “Concurso”)

Estas Bases serán protocolizadas ante la Notario Público de Santiago, doña María Patricia Donoso Gomien, domiciliada en Orrego Luco 0153, comuna de Providencia, y estarán disponibles, además, en la página [www.comunidadsoprolefp.cl](http://www.comunidadsoprolefp.cl) (la “Página Web”).

#### **ARTÍCULO PRIMERO: Descripción del Concurso.-**

1. Con el apoyo de la Universidad Finis Terrae y la empresa Rational AG, Soprole Food Professionals realizará un concurso a través de sus redes sociales y la página web [www.comunidadsoprolefp.cl](http://www.comunidadsoprolefp.cl) en donde el ganador del primer lugar será reconocido como el creador de la “Mejor Casa de Jengibre de Chile”, sin perjuicio de que también habrá premios para el segundo y tercer lugar.
2. Podrán participar del Concurso todas las personas naturales mayores de edad y residentes legales en el territorio de la República de Chile.
3. El Concurso consistirá en la entrega de los premios que se establece en el artículo Cuarto de estas Bases a los participantes que resulten ganadores en primer, segundo y tercer lugar, luego de haber cumplido con las condiciones de participación que se establece en el artículo siguiente y haber sido seleccionados como ganadores por los jurados del concurso según lo establecido en el artículo Tercero.

#### **ARTÍCULO SEGUNDO: Condiciones de participación en fase preliminar. -**

Para participar en el Concurso, los interesados deben realizar las siguientes acciones a través de sus cuentas personales de Instagram, Youtube o Tik Tok y la página web oficial del concurso <https://comunidadsoprolefp.cl/>.

1. Descargar el book con planos de casas de jengibre disponible en [www.comunidadsoprolefp.cl](http://www.comunidadsoprolefp.cl).
2. Preparar una casa de jengibre con el plano de la “Casa Divertida” del book. Sólo deben elaborar el **primer nivel** de la casa mencionada, lo cual está debidamente señalado en el book. La receta de la galleta y la decoración de la misma será de libre elección por parte de los participantes.
3. Grabar un video de entre 60 y 90 segundos mostrando su casa de jengibre y contando la historia de por qué esta es la mejor casa para que Tío Jengibre viva en ella. Para los videos de mayor duración solo se considerarán los primeros 90 segundos.
4. Subir el video a su cuenta personal de Youtube, Instagram o Tik Tok, de forma pública y permanente, para que sea posteriormente revisado por el jurado de selección.
5. Ingresar a [www.comunidadsoprolefp.cl](http://www.comunidadsoprolefp.cl) y llenar el formulario de inscripción para el concurso. En dicho formulario deben incluir el link del video subido a las redes sociales. No se considerarán videos enviados en links de plataformas de descarga como Google Drive o WeTransfer. Sólo llenando el formulario de inscripción con todos los datos solicitados se dará por finalizada la inscripción del participante. El participante que no incorpore todos los datos de inscripción o que alguno de los datos no sea verídico quedará descalificado inmediatamente.

6. **Los pasos señalados precedentemente deben estar completados, desde las 00:00 horas del día 13 de noviembre hasta las 23:59 horas del día 03 de diciembre del 2025.**
7. Todos aquellos que cumplan con los pasos señalados anteriormente se considerarán como participantes del concurso en fase preliminar.
8. Cada persona será considerada participante por una sola vez, y en la primera oportunidad, aun cuando lleve a cabo los pasos anteriores más de una vez, sea en una misma cuenta de Instagram, YouTube o Tik Tok o en cuentas distintas.

### **ARTÍCULO TERCERO: Selección de ganadores.-**

1. Se revisarán los videos de todos los participantes que hayan cumplido con las condiciones de participación establecidas en la cláusula segunda de estas Bases y se seleccionará a los finalistas del concurso, en base a los criterios definidos en los puntos siguientes.
2. Los videos serán revisados el día 04 de diciembre del 2025 por un jurado compuesto por las siguientes personas:
  - Hugo Magna, Chef Ejecutivo de Soprole Food Professionals.
  - Mimi Mayol, Chef dueña de La Tortería Creativa.
  - Eleazar Parra, Director Estratégico de la Agencia Sofrito Creativo.
3. El jurado evaluará los videos con una nota de 1.0 a 7.0, siendo 1.0 la nota más baja y 7.0 la nota más alta, en cada uno de los siguientes aspectos:
  - Creatividad en la historia contada.
  - Coherencia entre la historia contada y la casa de jengibre realizada.
  - Estética de la casa presentada.
4. Se sacará un promedio simple, con igual ponderación para cada aspecto, para calcular la nota final de cada participante.
5. Los 7 participantes con las notas más altas y que tengan sobre 5.0 de nota final pasarán a la gran final a realizarse el día 20 de diciembre en la Universidad Finis Terrae, sede Providencia, Santiago a las 8:00 am.
6. Si eventualmente no existen 7 participantes que cumplan con dicha condición quedarán clasificados sólo aquellos que cumplan con lo requerido para ser finalistas. Se necesitará un mínimo de 2 finalistas o de lo contrario se dará por desierto el Concurso.
7. Los finalistas serán contactados de forma telefónica al número que inscribieron en el formulario y serán publicados a través del Instagram de Soprole Food Professionals @soprolefp el día 04 de diciembre de 2025.
8. El día de la final del Concurso, los participantes deberán presentar frente al jurado una de las casas del book de casas de jengibre disponible en [www.comunidadsoprolefp.cl](http://www.comunidadsoprolefp.cl), en su versión base o ampliada. La elección del tipo de casa, la masa de la galleta y las decoraciones son de libre elección de cada participante.
9. La preparación de las casas a presentar el día de la final se debe realizar en su totalidad los días previos al evento, 18 y 19 de diciembre, de 8:30 hrs a 18:00 hrs en las instalaciones de la Universidad Finis Terrae (Av. Pedro de Valdivia 1509, Providencia).
10. Los materiales para la elaboración de la casa deberán ser llevados por cada finalista,

salvo la mantequilla o la margarina que será proporcionada por Soprole Food Professionals. El uso de mantequilla o margarina de otra marca (incluso Soprole de mesa) implicará la descalificación del participante.

11. Como estas casas tienen un objetivo de exhibición, no de consumo, para el montaje los finalistas podrán utilizar pegante o isomal que será proporcionado por la organización. El uso de esto no es obligatorio y dependerá de cada participante. No está permitido utilizar otro pegante que no sea provisto por la organización.
12. Los finalistas podrán usar palos de madera para su montaje. Los palos de madera, base para el montaje o cualquier otro implemento que consideren necesario para su montaje deberá traerlo el concursante.
13. La organización proveerá de laminadoras de masa, usleros, latas de horno, papel mantequilla y horno Convector.
14. Si así lo desean, los finalistas podrán contar con un ayudante, llevado por ellos, durante todo el proceso de preparación de la casa.
15. Además de la Casa de Jengibre, los finalistas deberán preparar 10 galletas decoradas con la misma masa con la que se elaboró la casa, las cuales deberán ser entregadas al jurado para la evaluación de sabor (2 galletas para cada jurado).
16. La selección del ganador se realizará en base a la nota obtenida por la evaluación del jurado y la evaluación del público.
17. El jurado de la final estará compuesto por:
  - Hugo Magna, Chef ejecutivo de Soprole Food Professionals.
  - Mimi Mayol, Chef dueña de La Tortería Creativa.
  - Rodrigo Rojas, Chef perteneciente a le Cordon Bleu Chile.
  - Chef Representante de empresa Rational.
  - Leonor Perez, Chef de Carozzi Food Service.
18. El jurado evaluará con una nota de 1.0 a 7.0, siendo 1.0 la nota más baja y 7.0 la nota más alta, en cada uno de los siguientes aspectos a cada uno de los finalistas:
  - Creatividad de la casa realizada.
  - Técnica utilizada.
  - Sabor de la galleta decorada con masa a elección.
  - Creatividad en la historia contada.
  - Coherencia entre la historia contada y la casa de jengibre realizada.
  - Estética de la casa presentada.
19. La votación del público corresponde a la votación del público asistente al evento “Villa Jengibre” y se realizará el día de la final, luego de estar finalizado el montaje de todas las casas de jengibre, a través de un código QR en donde cada persona evaluará la casa de jengibre de cada finalista con una nota del 1.0 al 7.0. Siendo 1.0 la nota más baja y 7.0 la nota más alta. Esta votación es exclusiva para los asistentes del evento y no pueden participar en los finalistas ni el jurado. El promedio simple de todas las notas recibidas para cada participante será la nota final de la votación del público. Cada persona podrá votar solo una vez y si algún participante es sorprendido haciendo mal uso de esta herramienta será descalificado de forma inmediata.
20. Se sacará un promedio simple para cada participante entre las notas obtenidas por el jurado y el público para obtener la nota final de cada finalista (misma ponderación).
21. El finalista con la nota final más alta será el ganador de la “Mejor Casa de Jengibre”.
22. Quienes tengan la segunda y tercera nota más alta serán los ganadores del segundo y tercer lugar respectivamente.
23. Quienes, habiendo sido seleccionados para ello, no se presenten a la final en el día y hora correspondiente, serán descalificados del Concurso, sin ulterior responsabilidad para Soprole.
24. Los ganadores del primer, segundo y tercer lugar serán anunciados en el evento “Villa Jengibre” luego de haber culminado la final del Concurso y de que los jurados hayan deliberado y se haya cerrado la votación del público.

#### **ARTÍCULO CUARTO: Premios.-**

1. El Concurso contempla la entrega de un premio para quien obtenga el primer lugar del concurso y para quienes obtengan el segundo y tercer lugar.
2. El premio para el primer lugar consiste en un (1) pasaje ida y vuelta Santiago, Chile – Buenos Aires, Argentina para una (1) persona, con estadía por 4 días y 3 noches en Hotel tres (3) estrellas, para realizar una clase personalizada de pastelería en las instalaciones de Rational Argentina (Martín Fierro 3415, Buenos Aires, Argentina) con la reconocida Chef Pastelera Andrea González. La capacitación se hará el segundo día de estadía del ganador. Además, el ganador recibirá cuatrocientos mil pesos chilenos (\$400.000) en efectivo para gastos de alimentación. Todos los gastos adicionales, incluyendo traslados dentro de Chile o Argentina, alimentación adicional no cubierta por el monto entregado, etc., serán de cargo del ganador.
3. El premio para el segundo lugar consiste en una (1) canasta de productos Soprole Food Professionals que se compone de:
  - 20 kilos de Mantequilla Sin Sal Soprole Food Professionals.
  - 10 kilos de Margarina Horneo Soprole Food Professionals.
  - 24 litros de Crema de Leche UHT Soprole Food Professionals.
  - 20 kilos de Manjar Artesanal Soprole Food Professionals.
4. El premio para el tercer lugar será una (1) canasta de productos Soprole Food Professionals consistente en:
  - 10 kilos de Mantequilla Sin Sal Soprole Food Professionals.
  - 5 kilos de Margarina Horneo Soprole Food Professionals.
  - 12 litros de Crema de Leche UHT Soprole Food Professionals.
  - 10 kilos de Manjar Artesanal Soprole Food Professionals.
5. Por causas ajenas al control de Soprole, éste podrá sustituir cualquiera de los premios indicados anteriormente, por otro de similar calidad y valor, informando previa y adecuadamente al respectivo ganador.

#### **ARTÍCULO QUINTO: Entrega del Premio.-**

1. Las canastas para el segundo y tercer lugar serán entregadas el día 20 de diciembre del 2025 en el evento final a realizarse en la Universidad Finis Terrae, inmediatamente después de haber seleccionado a los ganadores del 2do y 3er lugar. Por lo mismo, los concursantes deben ir preparados para poder retirar sus premios en caso de resultar ganadores.
2. El viaje será coordinado por la empresa Rational en conjunto con el ganador del 1er lugar. El contacto con el ganador se hará vía telefónica dentro de los 15 días hábiles posteriores al evento final. El viático será pagado 5 días antes del viaje a través de transferencia bancaria. La fecha del viaje será fijada por Rational de acuerdo a la disponibilidad de la Chef Andrea González y será informada al ganador vía telefónica, con una anticipación de 3 meses antes de la fecha del pasaje de ida. El viaje se llevará a cabo dentro del primer semestre del 2026 (desde el 1 de enero y hasta el 30 de junio de 2026). En caso de que el ganador no esté de acuerdo con la fecha indicada por Rational, podrá solicitar la reprogramación del viaje por una sola vez, avisando a Rational dentro de los primeros 5 días corridos luego del llamado de notificación de la fecha. Rational hará los mejores esfuerzos para fijar otra fecha para el viaje (sujeto a la disponibilidad de vuelos, hotel y de la Chef Andrea González). En caso de que Rational proponga otra fecha, esa fecha será la definitiva y el ganador no podrá solicitar una nueva reprogramación. En caso de que Rational no pueda proponer una nueva fecha, la fecha inicialmente informada será la definitiva. Si el

ganador no puede viajar en la fecha definitiva, independiente del motivo, perderá el premio y Soprole podrá declarar desierto el Concurso respecto de ese premio.

En caso de cambios o retrasos en el vuelo el ganador debe informar a su contacto de Rational Chile tan pronto como tome conocimiento.

El premio no incluye seguro médico en el extranjero, por lo que de desearlo el ganador deberá contratarlo por su cuenta. Adicionalmente es de responsabilidad del ganador contar con los documentos necesarios al día para realizar el viaje (pasaporte, etc.).

Soprole no es responsable por accidentes o daños ocurridos durante el viaje, decisiones migratorias o sanitarias de Argentina, suspensión de la actividad por causas ajenas (por ejemplo, cierre del local o fuerza mayor).

El ganador podrá ceder su premio a un tercero mayor de edad, previa autorización de Soprole, y solo una vez, informando dentro de los cinco (5) días corridos posteriores a la notificación.

Si se comprueba que el ganador no ha cumplido con los requisitos establecidos en estas Bases, se extinguirán las obligaciones que a Soprole le correspondiere en cuanto a la entrega del premio y podrá declarar desierto el Concurso.

#### **ARTÍCULO SEXTO: Vigencia y extensión territorial.-**

1. El Concurso estará vigente desde el 13 de noviembre de 2025 al 20 de diciembre del 2025, en consideración a las etapas y distintas fechas establecidas previamente en estas Bases.
2. El Concurso solo será válido dentro del territorio de la República de Chile.
3. Soprole se reserva el derecho de poner término anticipado al Concurso por motivos de fuerza mayor o que escapen de su control razonable, lo que será comunicado oportunamente en la Página Web.

#### **ARTÍCULO SÉPTIMO: Restricciones.-**

1. El ganador no podrá exigir su premio en dinero.
2. Todo gasto en que incurran los participantes con ocasión de su participación, y con ocasión del cobro y uso del premio, serán de cargo de aquellos. Respecto de los productos no fabricados, importados o distribuidos directamente por Soprole que hacen parte del premio, cualquier reclamo o consulta con respecto al premio deberá dirigirse directamente a quien fabrica, importa o distribuye el respectivo producto.
3. Soprole no se hace responsable del uso del premio ni del funcionamiento del mismo. El ganador será el único responsable por el uso y disfrute del premio desde el momento mismo en que lo recibe.
4. No podrán participar en este Concurso, ni tener acceso a cobrar premios en el mismo, los trabajadores de Soprole y de sus empresas relacionadas, o los intervinientes en forma directa o indirecta en la organización o puesta en marcha de este Concurso. Esta exclusión no aplica a los familiares directos de las personas mencionadas en este párrafo.

#### **ARTÍCULO OCTAVO: Contenido.-**

1. Se excluirán de este Concurso los participantes cuyas publicaciones efectuadas en relación al mismo, infrinjan leyes o normativas vigentes, o atenten contra la moralidad, o vulneren derechos de propiedad intelectual o derechos de uso de imagen de terceros.
2. El contenido publicado por los participantes en sus cuentas de Instagram será de exclusiva responsabilidad de los mismos. Los participantes sólo podrán subir y compartir contenido de su exclusiva autoría, o, en caso contrario, deberán obtener los permisos y autorizaciones de la o las personas que detentan la autoría del contenido, siendo de su cargo el pago o las gestiones que se requieran por dicho uso. Soprole no tendrá responsabilidad alguna por los contenidos publicados por los participantes. En consecuencia, los participantes deberán mantener indemne a Soprole y a sus personas relacionadas, de cualquier reclamo o acción, sea ésta judicial, extrajudicial o administrativa, que sea interpuesto o ejercida contra Soprole por los hechos mencionados, o en las que éstos puedan resultar afectados.

#### **ARTÍCULO NOVENO: Autorizaciones.-**

1. Los concursantes que faciliten sus datos personales con ocasión de su participación en el Concurso, consienten inequívocamente en la incorporación de los mismos en una base de datos de la que será responsable Soprole. Asimismo, los concursantes autorizan a Soprole a utilizar dichos datos para informar novedades de nuevos productos, promociones o servicios que podrían ser de utilidad e interés y para mejorar la relación de Soprole como proveedor, y el concursante como cliente.
2. Los participantes otorgan su consentimiento para que su identidad sea divulgada y para que el contenido que publiquen en sus cuentas de Instagram, su voz, las imágenes filmadas y las fotografías tomadas con ocasión de este Concurso (incluyendo, pero no limitado a, la entrega de premios) sean exhibidas por Soprole, Universidad Finis Terrae y Rational AG por cualquier medio de comunicación, incluyendo medios de comunicación masiva tales como internet, televisión, radio, prensa, o a nivel de puntos de venta, o en la forma y para los fines publicitarios que Soprole, Universidad Finis Terrae y Rational AG estimen conveniente.

#### **ARTÍCULO DÉCIMO: Responsabilidades sobre medios tecnológicos.**

Soprole no será responsable en modo alguno de cualquier interrupción, corte y/o deficiencia que pudiere impedir o dificultar a los participantes el acceso y/o navegación por Internet, incluyendo deficiencia en los servidores, así como cualquier otra situación de este tipo.

#### **ARTÍCULO DÉCIMO PRIMERO: Modificaciones de las Bases, aceptación.**

1. Soprole se reserva el derecho de modificar las presentes Bases debido a eventos de caso fortuito o fuerza mayor, sin que la modificación implique discriminación arbitraria, menoscabo en las condiciones de la participación de los participantes o alterar su esencia, para lo cual deberá comunicar las modificaciones a través de la Página Web.
2. Se entenderá que todas las personas que directa o indirectamente toman parte como concursantes o en cualquier otra forma en el presente Concurso, han conocido y aceptado íntegramente estas Bases.

#### **ARTÍCULO DÉCIMO SEGUNDO: Solución de conflictos.-**

En caso de suscitarse cualquier dificultad relacionada con la interpretación, aplicación, cumplimiento, incumplimiento, terminación o cualquier otro aspecto relativo a las presentes Bases, ésta será resuelta

por los tribunales ordinarios de justicia de la República de Chile.

**ARTÍCULO DÉCIMO TERCERO: Personería.-**

La personería de los representantes de Soprole consta de escritura pública de fecha 24 de enero de 2020, otorgada en la Notaría de Santiago de doña Margarita Moreno Zamorano.



---

Carlos Andenjo A.  
**p.p. Soprole S.A.**



---

Gustavo Rencoret M.  
**p.p. Soprole S.A.**