

BASES

MASTERCLASS COCINA ITALIANA

En Santiago de Chile, a 09 de mayo de 2023, **SOPROLE S.A.**, rol único tributario N° 76.101.812- 4, en adelante “Soprole”, representada por Carlos Andonie 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 la actividad denominada “**Masterclass Cocina Italiana**” (la “Capacitación”).

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

ARTÍCULO PRIMERO: Descripción de la capacitación. -

1. El 02 de junio del presente año Soprole Food Professionals, con el apoyo de la Escuela Internacional Artebianca y Empresas Maquipan, realizará una capacitación de cocina italiana en las dependencias de la Escuela Internacional Artebianca.
2. Podrán participar de la capacitación todas las personas naturales mayores de edad y residentes legales en el territorio de la República de Chile que estén interesados en conocer más sobre la gastronomía italiana.
3. La capacitación consistirá en la realización de tres (3) clases paralelas en donde se enseñará a preparar postres, pastas y pizza respectivamente.
4. Se anunciará a quienes podrán asistir a la clase el día 26 de mayo del 2023 vía correo electrónico y llamada telefónica.
5. Quienes asistan, deben presentarse con vestimenta adecuada para una gala post evento.

ARTÍCULO SEGUNDO: Condiciones de participación.-

Para participar por un cupo en el Capacitación, los interesados deben realizar las siguientes acciones a través de la página web oficial <https://elmejorpizzaiolo.cl/>.

1. Llenar el formulario de inscripción que se encuentra en la página web oficial de cocina italiana de Soprole Food Professionals <https://elmejorpizzaiolo.cl>
2. Los pasos señalados precedentemente deben estar completados, desde las 00:00 horas del día 09 de mayo del 2023 hasta las 23:59 horas del día 25 de mayo de 2023.
3. Los participantes que realicen cada paso en el sentido señalado, estarán participando por un cupo en la capacitación.
4. Cada persona será considerada participante por una sola vez

ARTÍCULO CUARTO: Selección de participantes.-

1. De todos aquellos que llenaron el formulario y hayan cumplido con lo señalado en las presentes bases, se seleccionarán 24 personas de forma aleatoria, quienes podrán asistir a la capacitación. La selección de participantes se hará totalmente al azar a través de la Agencia Sofrito Creativo (productora del evento).
2. El día 26 de mayo del 2023 se le informará vía mail y confirmación telefónica los 24 seleccionados la ubicación, hora y día en que deberá presentarse a la capacitación

ARTÍCULO SEXTO: Convocatoria, vigencia y extensión territorial.

1. Se invitará a participar por un cupo en la capacitación a todos aquellos que, antes del 26 de mayo del 2023, se hayan inscrito en la página <https://elmejorpizzaiolo.cl/> como parte de la comunidad de Soprole Food Professionals. También, se invitará a participar por medio de la cuenta de Instagram de Soprole Food Professionals.
2. La convocatoria será desde el 09 de mayo del 2023 al 25 de mayo del 2023.
3. El Concurso solo será válido dentro del territorio de la República de Chile.
4. Soprole se reserva el derecho de poner término anticipado a la capacitación 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. Los materiales para la realización del curso serán entregados por Soprole y Artebianca. No obstante lo anterior, se deja expresa constancia que todo otro gasto adicional en el que los participantes pudieran incurrir, tales como traslados y eventual necesidad de alojamiento, en que incurran los participantes con ocasión de la participación en el evento, serán de exclusivo cargo y costo de los mismos.
2. No podrán participar en esta capacitación 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 esta capacitación. Esta exclusión no aplica a los familiares directos de las personas mencionadas en este párrafo.

ARTÍCULO NOVENO: Autorizaciones.-

1. Los concursantes que faciliten sus datos personales con ocasión de su participación en la capacitación, 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, Artebianca y Maquipan 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, Artebianca y Maquipan 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 o Instagram, 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 participantes o en cualquier otra forma en la presente capacitación, han conocido y aceptado íntegramente estas Bases.

ARTÍCULO DÉCIMO SEGUNDO: Solución de conflictos.-

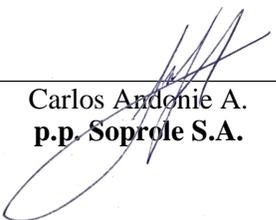
En caso de suscitarse cualquier dificultad relacionada con la interpretación, aplicación, cumplimiento, incumplimiento, terminación o cualquier otro aspecto relativo a las presentes Bases, ésta será resuelta por los tribunales ordinarios de justicia de la República de Chile.

ARTÍCULO DÉCIMO TERCERO: Constancia.-

El presente Concurso no está patrocinado ni administrado con Instagram, la que, a mayor abundamiento, no tiene participación alguna en el mismo.

ARTÍCULO DÉCIMO CUARTO: 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 Andoní A.
p.p. Soprole S.A.



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