BASES CONCURSO DE HELADO DE CHOCOLATE – GUADALCAO 2025

REQUISITOS DE LOS PARTICIPANTES Y CONDICIONES:

El concurso contempla el ámbito del territorio andaluz.
Podrá participar cualquier profesional de la pastelería, heladería, chocolatería y repostería, propietario o empleado que represente al negocio.
Este Concurso se regirá con arreglo a los términos indicados en las presentes Bases legales.
*Se celebrará un único concurso.

OBJETIVO DEL CONCURSO:

Los objetivos de la celebración del Concurso de Helado de Guadalcao, son los de fomentar la cultura del cacao y el chocolate, a través de elaboraciones realizadas con este producto y de la mano de profesionales del sector.

CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN E INSCRIPCIÓN EN EL CONCURSO:

Primera Fase - online (inscripción y presentación del helado): el participante deberá rellenar un formulario con sus datos de contacto, nombre del helado, receta (ingredientes y elaboración) del helado que presenta al concurso.
Plazo de inscripción y envío del material, hasta el día 26.09.2025.

En esta fase se seleccionarán los **12 mejores helados** de chocolate, en base a; equilibrio de la receta, control de la formulación (sin uso de bases comerciales ni semielaborados), creatividad de la combinación gustativa.

1.1- La participación en el Concurso de Helado objeto de estas bases, es de carácter gratuito, y no implica ningún otro compromiso que los establecidos en estas bases.

1.2- Podrá participar en este concurso, todo aquel profesional del mundo de la pastelería, chocolatería, heladería y repostería de cualquier edad (mayor de 18 años), que dirija o trabaje en un negocio.

1.3- ***La inscripción deberá realizarse a través del formulario en el siguiente enlace*** https://forms.gle/EQAEZ66LgcGA4DrA9

1.4- El participante facilitará datos exactos y veraces a Marte Producciones Exclusivas SL, empresa organizadora de Guadalcao.

1.5- Deberá rellenar correctamente la ficha con toda la información que se requiere, ingredientes y cantidades reales de la receta presentada, y el proceso de elaboración del helado; en el apartado de notas podrá indicar cualquier otro detalle de interés.

1.6- Los **12 mejores helados** seleccionados, serán los que participarán en la final el sábado día 18 de octubre (en II y última Fase).

Segunda Fase - Presencial

Presencial (día 18 de octubre). Presentación y recogida del producto.

2.1- La hora de recogida del producto será entre las 9:00h y las 10:00h del día 18 de octubre), que será entregado al personal de la organización.
Cada producto será identificado con un número a la recepción del mismo.

2.2- Cada participante deberá llevar medio litro de helado en un envase isotérmico de porexpan sin ningún tipo de marca visible o publicidad. No pudiendo presentar en ninguna elaboración logo o similar identificativo de la marca del participante.

2.3- El helado deberá llevar al menos 1 ingrediente de la marca Barry-Callebaut.

2.4- Los participantes deberán llevar chaquetilla para la entrega de premios.

2.5- Presentación del helado. Se usará la descripción presentada en el formulario de inscripción en el momento de presentación al jurado.

2.6- El Jurado del Concurso del Helado, estará compuesto por profesionales del sector.

2.7- Se podrá presentar una sola propuesta de helado al concurso por participante.

2.8- El ganador del concurso se compromete a comercializar el helado bajo el paraguas de Premio a Mejor Helado de Chocolate Guadalcao 2025-2026

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN:

Todas las personas interesadas en presentar su elaboración y que cumplan con los requisitos de participación, podrán inscribirse en el concurso. Para ello, deberán rellenar el formulario de participación que cuenta con los siguientes apartados:

- **Datos personales** (nombre y apellidos del participante, DNI)
- **Datos del negocio al que representa** (nombre y dirección del negocio)
- **Datos de contacto** (teléfono y correo electrónico).
- **Datos de la propuesta de helado que presenta:**
  Ingredientes:
  Elaboración:
  Breve descripción del Helado (será utilizada para la presentación al jurado, que realizará el director del concurso; máximo 180 caracteres)

PUNTUACIÓN CONCURSO PRESENCIAL:

La valoración de las elaboraciones que se presenten al concurso, tendrá una puntuación máxima, dada de manera rigurosa por los miembros del jurado participantes en ese momento, equivalente a 10 puntos que se dividirán en las siguientes categorías:

Fase I, Online

- Elaboración y técnicas empleadas.
- Originalidad del helado.
- Protagonismo del chocolate/cacao en la receta presentada.

**La selección de las elaboraciones que pasan a la Fase II, será valorada por la directiva de la organización.*

Fase II - Presencial (en directo en Guadalcao)

- Sabor.
- Textura
- Equilibrio de la formulación.
- Innovación, creatividad.
- Protagonismo del chocolate/cacao en la receta presentada.

· *No se calificará el participante que no entregue su producto a tiempo en el plazo, día y hora, de recogida, fijado en estas bases.*
· *El ganador será aquel que sume más puntos en la valoración del jurado en la suma de todas las categorías analizadas.*

DICTAMEN DE CLASIFICACIÓN Y ENTREGA DE PREMIOS:

El dictamen y entrega de premios se realizará en el espacio del Congreso de Guadalcao, ante el público asistente y profesionales, el día 18 de octubre a las 20:00h.
Los clasificados para la fase final, deberán venir a este acto 10 minutos antes y con chaquetilla profesional.

MOTIVOS DE DESCALIFICACIÓN Y/O PENALIZACIÓN:

Se descalificará a los participantes que no respeten y cumplan los requisitos mínimos del concurso: El helado deberá ser original creado por el propio participante del concurso.

ACEPTACIÓN DE LAS BASES AL PARTICIPAR EN EL CONCURSO:

La participación en este Concurso implica la plena aceptación, en su totalidad y sin reservas de todos y cada uno de los términos y condiciones contenidos en las presentes Bases y del criterio de Marte Producciones, en cuanto a la resolución de cualquier cuestión derivada del Concurso. Marte Producciones se reserva el derecho a efectuar en cualquier momento los cambios que entienda oportunos en las presentes Bases, incluyendo a título meramente enunciativo pero no limitativo, la anulación, repetición, ampliación, aplazamiento y/o modificación de las mismas. Dicha situación se pondrá

convenientemente en conocimiento de los participantes a través de los mismos medios en los que se haya comunicado la celebración del Concurso, quedando eximida la empresa organizadora, Marte Producciones, de toda obligación y/o compensación económica respecto a los participantes.

La participación en este Concurso implica, asimismo, la plena aceptación del fallo inapelable del Jurado.

DERECHOS DE IMAGEN:

Todos los participantes autorizan a ceder a la organización el uso de la imagen y la descripción de sus elaboraciones presentadas a concurso para la difusión y promoción del evento en todos los medios y plataformas de Guadalcao. La cesión incluye todos los derechos de reproducción, transformación, distribución y comunicación pública de la receta, sin limitación de tiempo ni de territorio.
Así mismo, el participante autoriza al uso de su imagen personal (foto o vídeo), tomadas durante su participación en la final del Concurso de Helados.
Para más información: 639662492 – info@guadalcao.com
La organización comunicará a los finalistas del concurso, mediante un correo electrónico y/o teléfono, su participación en la final. Esta comunicación se realizará el dia 3 de octubre de 2025 como máximo tras las valoraciones del jurado. Los participantes tendrán 3 días hábiles después de dicha comunicación, para aceptar expresamente su participación en contestación al email de la organización.
Los participantes que no pasen a la fase final, recibirán un email comunicándoles la resolución al respecto.
Marte Producciones se compromete a tratar los datos personales de la forma prevista en estas Bases y a adoptar las medidas técnicas y organizativas necesarias para garantizar la seguridad de los datos y evitar su alteración, pérdida, acceso no autorizado, según lo dispuesto normativamente.

ACEPTACIÓN DE LAS BASES:

La participación en el presente concurso supone el conocimiento y la aceptación íntegra de las presentes bases.
Marte Producciones se reserva el derecho a acortar, anular, prorrogar o modificar las bases del presente concurso si las circunstancias lo exigen. Su responsabilidad no se verá comprometida por este hecho.
Marte Producciones se reserva el derecho de ampliar el plazo de inscripción recogido en las presentes bases, lo que será comunicado a través de las redes sociales y web.

PREMIOS:

El ganador del concurso, recibirá un Curso online gratuito en la Chocolate Academy.
Los 3 finalistas de los 3 mejores Helados de Guadalcao, recibirán un surtido de premios (libros, material para el profesional, etc.).
Trofeo al ganador del concurso y a la segunda y tercera posición.
Certificado para todos los finalistas.

CALENDARIO DE ACTUACIÓN:

Fase 1ª Online – Inscripción y presentación del helado: Del 25 de julio al 26 de septiembre de 2025.

Fase 2º Final Presencial – Degustación y valoración del jurado, día 18 de octubre de 2025.

MODIFICACIONES:

Podrán existir modificaciones o cambios en el desarrollo del concurso, pero éstas no podrán influir en los objetivos de éste ni en su correcta ejecución.

DATOS DEL ORGANIZADOR DEL EVENTO:

Marte Producciones Exclusivas SL
B91770131
Dirigen la organización: El Comensal (Mónica Trujillano), Frederic Gerdy, Manu Jara y Ricard Martínez.
Datos de Contacto: info@guadalcao.com

JURISDICCIÓN Y LEY APLICABLE:

Las presentes Bases se interpretarán y regirán de conformidad con la legislación española. Para cualquier cuestión litigiosa derivada del contenido de las Bases, el participante y Marte Producciones renuncian expresamente a cualquier otro fuero que pudiera corresponderles, sometiéndose a la jurisdicción y competencia exclusiva de los Juzgados y Tribunales de Sevilla.