



BASES CONCURSO DE TAPA DULCE DE CHOCOLATE – GUADALCAO 2025

REQUISITOS DE LOS PARTICIPANTES Y CONDICIONES:

El concurso contempla el ámbito del territorio andaluz.

Podrá participar cualquier estudiante de hostelería respaldado por la escuela profesional donde cursa sus estudios de cocina y/o pastelería. 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 Tapa Dulce 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 los alumnos de las escuelas de hostelería.

CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN E INSCRIPCIÓN EN EL CONCURSO:

Primera Fase - online (inscripción y presentación de Tapa Dulce): el participante deberá rellenar un formulario con sus datos de contacto, nombre de la tapa, descripción (ingredientes y elaboración) y fotografía de la tapa dulce que presenta al concurso. Plazo de inscripción y envío del material, hasta el 26 de septiembre de 2025.

En esta fase se seleccionarán las 12 mejores Tapas Dulces.

1.1- La participación en el Concurso de Tapa Dulce de chocolate 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 estudiante de hostelería, avalado por una escuela profesional de hostelería, de cualquier edad (mayor de 18 años).

1.3- **La inscripción deberá realizarse a través del formulario en el siguiente enlace**

<https://forms.gle/9bYzdhPkoTPQCgaj9>

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

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

1.6- Las 12 mejores Tapas dulces seleccionados, serán las que participarán en la final el lunes día 20 de octubre (en II y última Fase).

Segunda Fase.

Presencial (día 20 de octubre):

2.1- La hora de recogida del producto será entre las 9:00h y las 10:00h del día 20 de octubre, que será entregado al personal de la organización.

Cada producto será identificado con un número. No pudiendo presentar en ninguna elaboración logo o similar identificativo de la escuela del participante.

2.3- La receta deberá llevar al menos 1 ingrediente de la marca Barry-Callebaut.

2.2- Cada participante deberá de llevar 8 Tapas Dulces, para el jurado y para la muestra.

2.3- Los Participantes deberán llevar vestuario profesional de trabajo (pantalón, chaquetilla, delantal y gorro).

2.4- Presentación de la Tapa Dulce. Se usará la descripción presentada en el formulario de inscripción en el momento de presentación al jurado.

2.5- El Jurado del Concurso de Tapa Dulce, estará compuesto por profesionales del sector.

2.6- Se podrá presentar una sola propuesta de tapa dulce al concurso.

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 dirección de correo).
- **Datos de la propuesta de la tapa dulce que presenta:**

Nombre de la tapa dulce que presenta al concurso:

Foto de la tapa dulce (adjuntar 1 imagen en formato jpg):

Ingredientes:

Elaboración:

Breve descripción de la Tapa Dulce (será utilizada para la presentación al jurado, que realizará el director del concurso; máximo 180 caracteres)

PUNTUACIÓN:

Cada una de las fases del 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

- Estética y presentación.
- Elaboración y técnicas empleadas.
- Originalidad de la tapa dulce.
- Protagonismo del chocolate/cacao en la receta presentada.

Fase II y última, Presencial (en directo en Guadalcazo)

- Estética y Presentación.
 - Sabor.
 - Textura.
 - Protagonismo del chocolate/cacao en la receta presentada.
 - Innovación.
- Se penalizará al participante que no entregue su producto a tiempo en el plazo, día y hora, de recogida, fijado en estas bases.
- Se calificarán a los ganadores que, ordenados por su clasificación, tengan la mayor puntuación.

DICTAMEN DE CLASIFICACIÓN Y ENTREGA DE PREMIOS:

12 estudiantes de hostelería serán los que participen en la Final del Concurso de Tapa Dulce.

El dictamen y entrega de premios se realizará en la sala de congresos en el Paseo de Marqués de Contadero ante profesionales del sector, el día 20 de octubre a las 13:30h.

MOTIVOS DE DESCALIFICACIÓN Y/O PENALIZACIÓN:

Se descalificará a los participantes que no respeten y cumplan los requisitos mínimos del concurso:

- La tapa dulce (imagen) presentada en formato online deberá ser original creada por el propio participante del concurso. Será eliminada directamente la copia o la utilización de imágenes de otras webs.
- En la fase final presencial del concurso, el jurado penalizará al participante que tras cumplirse el tiempo de entrega del producto final, no lo haya realizado.

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 Guadalcazo. 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 Tapa Dulce.

Para más información: 639662492 – info@guadalcazo.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 día 3 oct 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 comunicando 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 experiencia en Ricmaiz Estudio (Sevilla).
Los 3 finalistas de las 3 mejores Tapas Dulces, 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 de la Tapa Dulce: Del 25 de julio al 26 de septiembre.

Fase 2º Final Presencial – Degustación y valoración del jurado, día 20 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), 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.