



13º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE COCINEROS Y COCINERAS DE CANARIAS 2017

GRAN PREMIO GASTROCANARIAS – CABILDO INSULAR DE TENERIFE

Reglamento Oficial de Bases

1. CELEBRACI3N

- 1.1. El Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® es un certamen gastron3mico de car3cter regional en el 3mbito de la Comunidad Aut3noma de Canarias, que promueve la Organizaci3n del Sal3n Gastron3mico de Canarias – GastroCanarias, con el respaldo y la inestimable colaboraci3n institucional del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife, a trav3s de su consejer3a Insular del 3rea de Turismo, Internacionalizaci3n y Acci3n Exterior; la Consejer3a Insular de Agricultura, Ganader3a y Pesca, as3 como la Consejer3a Insular del 3rea de Empleo, Comercio, Industria y Desarrollo Socioecon3mico.
- 1.2. Adem3s, paralela y simult3neamente, el Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® cuenta con la inestimable colaboraci3n de las posibles instituciones, entidades y empresas, p3blicas o privadas que participan con la condici3n de patrocinadores oficiales del mismo.
- 1.3. Actualmente, el Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias® se hace realidad en el marco del programa de actividades del Sal3n Gastron3mico de Canarias – GastroCanarias, promovido y organizado conjuntamente por la empresa p3blica Instituci3n Ferial de Tenerife (IFTSAU), dependiente del 3rea de Empleo, Comercio, Industria y Desarrollo Econ3mico del Cabildo Insular de Tenerife, y la empresa privada Interideas, S.L.U., a trav3s de su plataforma GastroCanarias.
- 1.4. El Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias®, se desarrollar3 en las instalaciones del Recinto Ferial de Tenerife, celebr3ndose la jornada oficial de competici3n el d3a 23 de mayo de 2017 (con la jornada previa de compra de productos en el Supermercado Oficial el lunes, d3a 22 de mayo).

2. ORGANIZACI3N

- 2.1. La organizaci3n general del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias® - GastroCanarias, est3 desarrollada por la empresa Interideas, S.L.U., en el marco de su proyecto GastroCanarias, contando con la asistencia t3cnica y la comercializaci3n por parte de la Instituci3n Ferial de Tenerife (IFTSAU).
- 2.2. El Comit3 Organizador del Certamen est3 formado por el Director General de GastroCanarias y el Director de Ferias de la Instituci3n Ferial de Tenerife, adem3s de las personas que, en su caso, indique la Instituci3n Ferial de Tenerife, S.A. o los patrocinadores principales del evento.
- 2.3. El Comit3 Organizador podr3 contar con el posible asesoramiento y la colaboraci3n de miembros de las asociaciones profesionales del sector de la Gastronom3a, la Hosteler3a y la Restauraci3n en Canarias, de los t3cnicos de la Instituci3n Ferial de Tenerife, S.A.U., de los t3cnicos de las 3reas del Cabildo Insular de Tenerife que proceda, as3 como, en su caso, de los t3cnicos y expertos de las empresas patrocinadoras y colaboradoras, que asimismo proceda.

3. PARTICIPANTES

- 3.1. Podr3n inscribirse en el Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®, los cocineros y cocineras profesionales, mayores de edad y residentes en las Islas Canarias, que libre y voluntariamente lo deseen.

- 3.2. Como ha venido siendo habitual en todas las anteriores ediciones del Campeonato, los concursantes podr3n inscribirse acompa1ados por un o una ayudante de cocina, mayor de edad, quien, asimismo, deber3 ser residente en las Islas Canarias.
- 3.3. La inscripci3n y participaci3n en este Campeonato (tanto del o la chef, como de su ayudante) es voluntaria, libre y gratuita, siguiendo la filosof3a del Plan de Gastronom3a de la Isla de Tenerife y la plataforma GastroCanarias.
- 3.4. Los participantes inscritos lo hacen a t3tulo particular, no pudiendo representar oficialmente a entidad o empresa, p3blica o privada alguna (Escuelas de cocina, institutos de formaci3n profesional, restaurantes, hoteles, asociaciones gastron3micas, etc.)
- 3.5. Las personas inscritas deber3n someterse a un proceso previo de selecci3n por parte del Comit3 Organizador. Para proceder a dicha selecci3n, las personas deber3n inscribirse en el Campeonato entregando un cuestionario de inscripci3n, debidamente cumplimentado y firmado, adjuntando al mismo un breve *curriculum vitae* profesional.
- 3.6. Los participantes, adem3s de su *curr3culum* y **S3LO A EFECTOS DE LA SELECCI3N** de los 10 finalistas, deber3n entregar las recetas de DOS platos. Una primera con “ingrediente principal obligatorio” (indicado por la Organizaci3n) y una segunda (que no podr3 ser de postre) con “ingrediente principal libre”.
- 3.7. **Estas dos recetas se solicitan S3LO para realizar la SELECCI3N de los 10 finalistas y NO HABR3 QUE ELABORARLAS en la jornada de competici3n**

- 3.8. En la receta que deber3 tener un “ingrediente principal obligatorio”, 3ste deber3 entenderse que ser3 el b3sico y fundamental de la misma. Dicho ingrediente lo fija la Organizaci3n y, para la selecci3n de finalistas en la presente edici3n de este a3o 2017 este ingrediente b3sico y principal ser3 la Batata de Jable de Lanzarote (en honor a la “Isla Invitada” este a3o al 4º Sal3n).
- 3.9. Los y las concursantes deber3n entregar las dos recetas especificando claramente el nombre o t3tulo de cada una de ellas, as3 como todos los ingredientes de las mismas, las necesarias cantidades de los mismos para 4 personas y su forma de elaboraci3n.

4. INSCRIPCIONES

- 4.1. La inscripci3n del chef o la chef concursante (as3 como la de su ayudante de cocina o asistente) deber3 formalizarse, obligatoriamente, online v3a internet, ante la Organizaci3n del Campeonato, entrando en la p3gina web de GastroCanarias (www.gastrocanarias.com) o de la Instituci3n Ferial (www.recintoferialdetenerife.com) y yendo al enlace que lleva al Sal3n Gastron3mico de Canarias – GastroCanarias.
- 4.2. Excepcionalmente, dicha inscripci3n podr3 formalizarse f3sicamente en las oficinas de la Instituci3n Ferial de Tenerife (Recinto Ferial) sitas en la Avenida de la Constituci3n, N312 (Avenida Mar3tima), C3digo Postal 38005, Santa Cruz de Tenerife y tel3fono 922 238 400, en horario de oficina al p3blico, de lunes a viernes de 10:00 a 14:00 horas, cumplimentando el oportuno Formulario Oficial de Inscripci3n disponible en las mismas.

- 4.3. Para cualquier informaci3n de este campeonato o consulta adicional sobre el proceso de inscripci3n, la Organizaci3n pone a disposici3n de cualquier persona interesada las siguientes p3ginas web:

www.gastrocanarias.com
www.recintoferialdetenerife.com
www.salongastronomicodecanarias.com

Y tambi3n a las siguientes direcciones de correo electr3nico:

campeonatos@gastrocanarias.com
info@gastrocanarias.com
info@salongastronomicodecanarias.com

- 4.4. El plazo de inscripci3n tendr3 **25 DÍAS** de duraci3n. Quedar3 abierto el d3a **1 de abril de 2017** (s3bado) y se cerrar3 el mismo, como tiempo l3mite para la presentaci3n de inscripciones, el d3a **24 de abril de 2017** (lunes), a las 14:00 horas.
- 4.5. Las personas inscritas, por el mero hecho de hacerlo voluntaria, libre y gratuitamente, manifiestan conocer en toda su extensi3n el presente Reglamento de Bases, por el que se rige el Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias y declaran que aceptan el mismo de antemano, responsablemente y sin condiciones.

5. FINALISTAS

- 5.1. Las 10 personas finalistas en el Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias® ser3n seleccionados por parte del Comit3 Organizador de entre los y las chefs profesionales debidamente inscritas, tras el oportuno an3lisis de su *curr3culum vitae* y las dos recetas presentadas por los mismos, s3lo para el proceso de selecci3n.

- 5.2. Las 10 personas participantes, seleccionadas como finalistas, recibir3n con la debida antelaci3n la comunicaci3n oficial en tiempo y forma desde la Organizaci3n, que les informar3 de su designaci3n como tales finalistas del Campeonato.
- 5.3. Las personas finalistas (tanto el o la chef concursante, como su ayudante de cocina o asistente) concursan en el Campeonato a t3tulo particular, no pudiendo representar a entidad o empresa, p3blica o privada alguna (Escuelas de cocina, institutos de formaci3n profesional, restaurantes, hoteles, asociaciones gastron3micas, etc.).
- 5.4. La Organizaci3n del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®, subvencionar3 a los posibles cocineros y cocineras finalistas que pudieran venir desde otras islas que no fueran Tenerife, as3 como a sus correspondientes ayudantes de cocina o asistentes, con una bolsa de viaje que incluye el traslado desde su isla de origen a Tenerife (ida y vuelta) y el alojamiento (dos noches) en hotel de 4 estrellas, en r3gimen de habitaci3n y desayuno.

6. DESARROLLO

- 6.1. Cada uno de los 10 cocineros finalistas del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®, estar3 obligado a ejecutar cara al p3blico, en los m3dulos de trabajo dispuestos por la Organizaci3n, la elaboraci3n de DOS platos de obligado cumplimiento, pero con din3micas de desarrollo y elaboraci3n diferentes.

- 6.2. El denominado “Plato Com3n” tendr3 UN ingrediente principal (en principio secreto), designado por la Organizaci3n, teniendo que elaborarlo cada concursante finalista en base a la receta que ellos mismos dise2en, redacten y desarrollen.
- 6.3. Para ello, el d3a anterior al primero de competici3n oficial, los concursantes finalistas se reunir3n a una hora previamente establecida (que se anunciar3 y avisar3 con la debida antelaci3n) en el recinto donde se va a celebrar el Campeonato, desde donde ser3n llevados en un transporte com3n al Supermercado Oficial del Campeonato.
- 6.4. All3 se entregar3 a cada finalista el ingrediente principal del “Plato Com3n” (hasta ese momento secreto) y una Tarjeta de Compra por importe m3ximo de 30,00 euros. A partir de ese momento cada finalista (y su ayudante) dispondr3 de UNA HORA para comprar los restantes ingredientes que estime oportuno y conveniente, para elaborar al d3a siguiente la receta que haya pensado.
- 6.5. Al finalizar la hora de compra, los finalistas pasar3n por la oportuna caja del Supermercado Oficial, abonar3n los productos que hayan elegido con su Tarjeta de Compra y los ingredientes comprados ser3n guardados en cajas selladas con el nombre y apellidos de su respectivo finalista.
- 6.6. Al d3a siguiente (Jornada 3nica de Competici3n) los y las chefs finalistas deber3n estar a las 9:00 de la ma2ana en punto en el escenario de celebraci3n del Campeonato.
- 6.7. A las 9:15 horas, cada uno de los finalistas deber3 entregar al Director del Campeonato la receta que va a elaborar con el ingrediente obligatorio y el

resto de los ingredientes comprados por 6l mismo el d6a anterior en el Supermercado Oficial.

- 6.8. A continuaci6n, a las 9:30, los y las chefs finalistas descubrir6n la denominada “Caja Sorpresa” facilitada por la Organizaci6n, con una serie de productos iguales para todos, seleccionados en el Supermercado Oficial, donde se esconden los ingredientes del segundo plato, que denominaremos “Plato Libre” a elaborar en la misma jornada.
- 6.9. A partir de ese momento, los chefs y las chefs finalistas dispondr6n de 30 MINUTOS para pensar, dise1ar y redactar la receta (para 4 personas) del segundo plato, el llamado “Plato Libre”, que elaborarn utilizando los ingredientes contenidos en la “Caja Sorpresa”.
- 6.10. Seguidamente, a las 10:15 horas, se celebrar6 un sorteo de participaci6n por el que se decidir6 el orden de ocupaci6n de los m6dulos de trabajo, con los respectivos horarios de comienzo de elaboraci6n y entrega de la receta al Jurado de Degustaci6n.
- 6.11. Finalmente, a partir de las 10:30 horas, comenzar6 la competici6n oficial en los m6dulos/cocinas de trabajo, disponiendo cada uno de los chefs finalistas de DOS HORAS Y CUARTO (135 minutos) para elaborar y presentar al Jurado los DOS platos.
- 6.12. Para ello, los y las chefs finalistas contar6n con el equipamiento t6cnico, utensilios y menaje, una “Despensa Com6n” con una serie de ingredientes de uso habitual, y un “Almac6n Com6n” con aparatos y utensilios iguales para todos. La relaci6n de estos ingredientes y utensilios comunes se pondr6 en conocimiento de los finalistas en el momento de comunicarles su selecci6n para disputar la gran final del Campeonato.

- 6.13. Tras los 135 minutos de tiempo para su elaboraci6n, los y las chefs finalistas deber6n presentar y entregar al Jurado CUATRO RACIONES de cada uno de los dos platos elaborados (uno de los platos se dispondr6 en una mesa especial para ser fotografiados y/o grabados por los profesionales de Prensa).

7. INSTALACI6N

- 7.1. El Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias® se desarrollar6 en las instalaciones de la Instituci6n ferial de Tenerife, S.A., conocidas popularmente con el nombre de Recinto Ferial, en Santa Cruz de Tenerife.
- 7.2. En dicho recinto se dispondr6 de un 6rea especialmente preparada al efecto que contar6 con 5 m6dulos de trabajo a modo de cocinas, exactamente iguales y debidamente equipados para el Campeonato, dispuestos frente a una grada que ser6 ocupada por el p6blico en general que decida asistir para ver la competici6n oficial.
- 7.3. Los m6dulos de trabajo estar6n equipados con una cocina el6ctrica de **INDUCCI6N**, un horno el6ctrico convencional, un horno microondas tipo dom6stico, un fregadero con agua potable, un recipiente para residuos, toma de corriente y una mesa de trabajo, as6 como nevera tipo “combi” (refrigerador y congelador), que, en alg6n caso, podr6 ser compartida con alg6n otro finalista.
- 7.4. Para su uso, la Organizaci6n dispondr6 en cada m6dulo de tomas de enchufe para corriente el6ctrica, tipo est6ndar y debidamente protegidas.

- 7.5. Adem3s, en cada m3dulo y para el servicio de mesa, la organizaci3n ofrecer3 una serie de platos y bandejas (generalmente de color BLANCO), de cara al emplatado y presentaci3n de los platos elaborados para el concurso.
- 7.6. Tras cada tiempo de competici3n, los puestos de trabajo y todo el material aportado por la Organizaci3n se deber3n dejar perfectamente limpios y ordenados, por parte de cada finalista y su respectivo ayudante.
- 7.7. Dichos puestos de trabajo y el material aportado por la organizaci3n ser3n inspeccionados, antes y despu3s de la participaci3n de cada finalista, por un miembro del Jurado y del Comit3 Organizador.
- 7.8. Tras la inspecci3n el equipo de trabajo ofrecido por la Organizaci3n ser3 devuelto y se har3 el oportuno inventario por parte de un miembro del Comit3 Organizador. Los concursantes no podr3n abandonar sus m3dulos o puestos de trabajo antes de la mencionada inspecci3n.

8. MATERIAL

- 8.1. Aparte del material y utensilios propios de cada m3dulo, los concursantes finalistas dispondr3n, adem3s, de una serie de equipos y utensilios para utilizaci3n de forma com3n, as3 como una "Despensa General" facilitada por el Supermercado Oficial y otros proveedores oficiales del Campeonato, con ingredientes y productos de uso habitual en la cocina.

- 8.2. El listado de los mencionados aparatos y utensilios de uso com3n, as3 como los ingredientes de la “Despensa Com3n” ser3 entregado y puesto en conocimiento de los 10 concursantes finalistas el d3a en que se les comunique que han sido definitivamente seleccionados para la gran final del certamen.
- 8.3. Los concursantes finalistas s3lo deber3n llevar los habituales utensilios y accesorios propios de uso personal de cada chef (estuche de cuchillos, term3metros, sifones, cron3metro, pesa individual etc.) Este material personal aportado por los concursantes deber3 ser custodiado y guardado debidamente por los propios concursantes tras su actuaci3n en cada una de las jornadas del concurso, no responsabiliz3ndose la Organizaci3n del Campeonato de las posibles p3rdidas o extrav3os del mismo.
- 8.4. Dicho material, asimismo, deber3 quedar perfectamente limpio y ordenado al terminar la actuaci3n del concursante y tambi3n podr3 ser inspeccionado por el Jurado y el Comit3 Organizador.

9. UNIFORMIDAD

- 9.1. Obligatoriamente, tanto los y las chefs concursantes, como sus ayudantes o asistentes, deber3n ir perfectamente vestidos con el uniforme habitual de cocineros profesionales, incluyendo pantal3n, zapatos, mandil, chaquetilla, gorro, etc.
- 9.2. Sobre dicha vestimenta profesional, tanto el chef concursante como su ayudante de cocina o asistente, podr3n llevar serigrafiado o grabado su nombre personal y, en su caso, si lo desea, el nombre y/o logotipo del

establecimiento en el que trabaja (aunque se recuerda que el concursante lo hace siempre a t3tulo absolutamente personal).

- 9.3. En ning3n caso los uniformes (ni el del chef finalista ni el de su ayudante de cocina o asistente) podr3n llevar publicidad de ning3n tipo (ni nombres de empresa, ni marca de productos, ni de servicios de ning3n tipo que les pudieran patrocinar individualmente).
- 9.4. No obstante, la Organizaci3n del Campeonato podr3 obligar a equiparse con una chaquetilla, gorro profesional y/o mandil de cocina, oficial del certamen, para lo que, en el formulario de inscripci3n, cada concursante deber3 anotar las tallas que habitualmente utiliza para esas prendas.
- 9.5. En ese caso, dichas prendas s3 podr3n llevar incorporado los nombres, marcas, esl3ganes, etc. de posibles instituciones o empresas patrocinadoras o colaboradoras del certamen. En el caso de que la haya, la utilizaci3n de la uniformidad oficial, ser3 absolutamente obligatoria cuando la Organizaci3n lo requiera y as3 lo indique.

10. PRODUCTOS

- 10.1. Para la elaboraci3n de la receta del "Plato Com3n", la Organizaci3n entregar3 a cada cocinero finalista, una cantidad concreta de un determinado producto (preferentemente canario y facilitado por el Supermercado Oficial) que ser3 de las mismas caracter3sticas y del mismo tama3o (aproximadamente) para cada finalista. Este producto deber3 ser el ingrediente fundamental del mencionado "Plato Com3n".

- 10.1. Todos los restantes ingredientes del “Plato Com3n” deber3n ser productos comprados con la “Tarjeta de Compra” de 30,00 euros o cogidos de la “Despensa Com3n”, siendo todos ellos ofrecidos por el “Supermercado Oficial”.
- 10.1. De igual modo, para la elaboraci3n del “Plato Libre” todos los ingredientes estar3n contenidos en la “Caja Sorpresa” que le dar3 por igual a todos los finalistas y que contendr3n productos ofrecidos por el “Supermercado Oficial”.
- 10.1. Quince d3as antes de la celebraci3n del Campeonato se enviar3 a los finalistas seleccionados un listado con la relaci3n de todos los productos que se van a encontrar en la “Despensa Com3n” ofrecidos por el “Supermercado Oficial”.

11. CONSIGNA

- 11.1 Tanto el “Plato Com3n” como el “Plato Libre” se confeccionar3n seg3n la receta aportada previamente por los concursantes finalistas, quienes dispondr3n de un total de **135 MINUTOS** para la elaboraci3n y presentaci3n simult3nea de ambos platos.

ORDEN DE TRABAJO	M3DULO DE COCINA	HORA DE COMIENZO	TIEMPO PARA PLATO COM3N	ENTREGA DE PLATO COM3N	TIEMPO PARA PLATO LIBRE	ENTREGA DE PLATO LIBRE
Finalista 1	1	11:00	60 Minutos	12:00	+ 75 Minutos	13:15
Finalista 2	2	11:15	60 Minutos	12:15	+ 75 Minutos	13:30
Finalista 3	3	11:30	60 Minutos	12:30	+ 75 Minutos	13:45
Finalista 4	4	11:45	60 Minutos	12:45	+ 75 Minutos	14:00
Finalista 5	5	12:00	60 Minutos	13:00	+ 75 Minutos	14:15
TIEMPO DE DESCANSO PARA FINALISTAS, JURADO, STAFF Y EQUIPO DE TELEVISI3N						
Finalista 6	1	16:30	60 Minutos	17:30	+ 75 Minutos	18:45
Finalista 7	2	16:45	60 Minutos	17:45	+ 75 Minutos	19:00
Finalista 8	3	17:00	60 Minutos	18:00	+ 75 Minutos	19:15

Finalista 9	4	17:15	60 Minutos	18:15	+ 75 Minutos	19:30
Finalista 10	5	17:30	60 Minutos	18:30	+ 75 Minutos	19:45

- 11.2. Los platos deber3n estar finalizados por completo en la hora previamente establecida por la Organizaci3n para cada concursante. Excepcionalmente, se conceder3 una pr3rroga de **cinco (5)** minutos.
- 11.3. Para evitar que el retraso de un participante afecte en cascada al resto de los concursantes, si tras los 5 minutos de pr3rroga el plato no estuviera listo para presentar a concurso en ese momento, perder3 su turno y pasar3 al final de los concursantes que resten por presentar platos.
- 11.4. La no presentaci3n del plato a la hora oficial que corresponda a cada concursante podr3 suponer una penalizaci3n en la valoraci3n que del mismo haga el Jurado.

12. JURADO

- 12.1. El Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias® ser3 fallado por un Jurado 3nico, que dirimir3 y otorgar3 los premios previstos por la Organizaci3n.
- 12.2. El Jurado 3nico estar3 compuesto por un determinado y limitado n3mero impar de personas (m3nimo de 5 y m3ximo de 9), ser3 designado por el Comit3 Organizador y estar3 integrado por reconocidos expertos y profesionales de la gastronom3a, la restauraci3n y el periodismo gastron3mico.

- 12.3. Este Jurado 3nico, s3lo a efectos de puntuaci3n inicial, podr3 dividirse (si se decidiera en su momento) en dos equipos de calificaci3n, conformando un “Jurado T3cnico” y un “Jurado de Degustaci3n”.
- 12.4. En ese caso, el llamado “Jurado T3cnico”, evaluar3 cuatro apartados (Organizaci3n, T3cnica, Presentaci3n y Receta). Por su parte, el “Jurado de Degustaci3n” puntuar3 tres apartados (Receta, Presentaci3n y Degustaci3n).
- 12.5. Tras la recogida de puntuaciones y el proceso inform3tico de recuento de las mismas, los dos equipos de jurado se reuniran, como Jurado 3nico que son, para, tras las oportunas deliberaciones en conjunto, otorgar su “Fallo Final y Definitivo”.
- 12.6. El “Jurado T3cnico”, adem3s, valorar3 paralelamente el trabajo espec3fico de los ayudantes de cocina o asistentes, en la forma y manera que estimen procedente.
- 12.7. El Jurado se registrar3 en todo momento por las normas de r3gimen interior aprobadas por la Comit3 Organizador para este 13º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®.

13. VALORACI3N

- 13.1. Los miembros componentes del Jurado valoraran los platos presentados en cinco aspectos diferentes pero complementarios que son:

- | | |
|--------------------------|----------------------------------|
| 1.- HIGIENE ALIM. | (Organizaci3n, limpieza y orden) |
| 2.- T3CNICA | (Habilidad y Destreza) |
| 3.- RECETA | (Originalidad e ingredientes) |
| 4.- PRESENTACI3N | (Decoraci3n y est3tica) y |

5.- DEGUSTACI3N (Aroma y Sabor)

- 13.2. Cada miembro del Jurado dispondr3 de unas planillas en las que ir3 valorando a cada cocinero finalista y a cada plato con puntuaciones, de 1 a 5 puntos (sin decimales), en cada uno de los aspectos reseñados en el apartado anterior, que corresponda calificar.
- 13.3. La puntuaci3n emitida por cada miembro del Jurado ser3 ponderada en funci3n de unos Criterios de Ponderaci3n establecidos internamente por el Comit3 Organizador. Estos criterios de ponderaci3n establecen el orden, nivel y porcentaje de importancia de cada uno de los aspectos definidos y mencionados en el apartado 8.1 del presente Reglamento de Bases.
- 13.4. Los criterios de ponderaci3n para esta valoraci3n y puntuaci3n ser3n:

Higiene,	20 %
T3cnica,	20 %
Receta,	10 %
Presentaci3n,	15 %
Degustaci3n,	35 %

Quiere decir que la puntuaci3n de cada apartado ser3 multiplicada as3: Higiene por 20, T3cnica por 20, Receta por 10, Presentaci3n por 15 y Degustaci3n por 35.

- 13.5. El "Jurado T3cnico" valorar3 paralelamente, adem3s, el trabajo espec3fico de los ayudantes de cocina o asistentes y, al final, propondr3 al Jurado 3nico el nombre del que, de ser ratificado por dicho Jurado 3nico, recibir3 el premio espec3fico al "Mejor Ayudante de Cocina".
- 13.6. El resultado final del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias® se dar3 a conocer al finalizar la segunda jornada del concurso (aproximadamente unos 30 minutos m3s tarde), despu3s

de la oportuna deliberaci6n de los miembros del Jurado y la firma de la preceptiva Acta Oficial con el Fallo.

14. PREMIOS

14.1. La Organizaci6n del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®, a trav6s del Comit6 Organizador, establece los siguientes premios para los finalistas:

Primer Premio: **1.500,00 euros**, Trofeo y Diploma, al primer clasificado, que ostentará el t6tulo de Campe6n del Certamen y/o Medalla de Oro.

Segundo Premio: **1.000,00 euros**, Trofeo y Diploma, al segundo clasificado, que ostentará el t6tulo de Subcampe6n del Certamen y/o Medalla de Plata.

Tercer Premio: **500,00 euros**, Trofeo y Diploma, al tercer clasificado, que ostentará el t6tulo de Tercer Clasificado y/o Medalla de Bronce

A partir del tercer clasificado, no se procederá a dar el orden de clasificaci6n de los restantes finalistas, a los que, por igual, se les entregará un Diploma Oficial.

14.2. Se establece un 6nico premio al “Mejor Ayudante de Cocina” dotado con **300,00 euros**, Trofeo y Diploma. El/la “Mejor Ayudante de Cocina”, adem6s, quedar6 oficialmente invitado para, si lo desea, libre y voluntariamente, acceder de forma autom6tica y ser uno de los 10 finalistas del siguiente Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®

14.3. Los cocineros y cocineras finalistas, podr6n recibir la invitaci6n del Comit6 Organizador para asistir a otros concursos o eventos en el 6mbito nacional representando a Tenerife y/o a las Islas Canarias.

15. DERECHOS

- 15.1. Todas personas participantes, por el s3lo hecho de participar y concursar, ceden los derechos de sus recetas (nombre o t3tulo, ingredientes, proceso de elaboraci3n, fotos, etc.) a la Organizaci3n del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®
- 15.2. Dichos derechos se extienden a toda su imagen durante los tres d3as en los que se desarrolla el Campeonato (fotograf3as y/o tomas de im3genes en formato audiovisual personales y con su ayudante o asistente, trabajando en la elaboraci3n de los platos, presentaci3n de los mismos, durante el acto de entrega de premios, posibles fotograf3as oficiales del certamen, etc., etc.)
- 15.3. La organizaci3n se reserva de forma permanente todos los derechos de difusi3n de las recetas y las im3genes de los concursantes presentados, la elaboraci3n de los platos presentados a concurso y la presentaci3n de los mismos, a trav3s de cualquier medio de difusi3n.

16. PROMOCI3N

- 16.1. Las personas participantes, por el s3lo hecho de participar y concursar, estar3n obligados a colaborar con el Comit3 Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®, para la necesaria y debida promoci3n del mismo.
- 16.2. En ese sentido, los y las concursantes (tanto chefs como sus ayudantes o asistentes) deber3n estar presentes el primer d3a del certamen, a la

hora que oportunamente se indicar3 (El lunes, d3a 22 de mayo, a las 16:00 horas, EN PUNTO).

- 16.3. En el caso de que los hubiere, los participantes deber3n atender de forma especial y preferente a los posibles medios de comunicaci3n que ostenten el estatus de “Peri3dico Oficial”, “Radio Oficial”, “Televisi3n Oficial”, “Revista Oficial” o “Web Oficial” del Campeonato.
- 16.4. En cualquier caso, los participantes colaborar3n decididamente junto con la Organizaci3n en la tarea de atender en general, puntual y debidamente, a todos los medios de comunicaci3n que lo requieran en tiempo y forma, siempre sin perturbar el correcto desarrollo del certamen y el trabajo de los cocineros concursantes.

17. LEGALIDAD

- 17.1. El Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias® se registrar3 y desarrollar3 por el presente Reglamento y las Bases contenidas en el mismo.
- 17.2. Si en alg3n momento del desarrollo del Campeonato se suscitase alguna duda o controversia sobre cualquiera de estas Bases o la interpretaci3n de las mismas, el Comit3 Organizador estudiar3 y solventar3 las mismas en tiempo y forma.
- 17.3. Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por el Comit3 Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®, deber3n ser aceptadas de forma inapelable.

- 17.4. La Organizaci3n se reserva de forma indefinida y permanente todos los derechos imagen, as3 como la grabaci3n y difusi3n de las mismas, en torno a las personas inscritas, las que resulten finalistas y sus ayudantes o asistentes, las recetas del concurso, la im3genes del desarrollo de las mismas, la ejecuci3n de los platos a concurso y la presentaci3n de los mismos, a trav3s de cualquier medio de difusi3n.
- 17.5. Las cocineras y cocineros participantes (y en su caso sus ayudantes o asistentes) ceden TODOS los derechos de imagen, as3 como los de las recetas presentadas, sus nombres o t3tulos y los platos elaborados y presentados a partir de ellas a la Organizaci3n del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias[®], sin que por ello tengan derecho a percibir ning3n tipo de compensaci3n por el uso que la Organizaci3n pueda hacer de los mismos antes, durante y despu3s del certamen.

18. CAMBIOS

- 18.1. El Comit3 Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias[®] se reserva el derecho de hacer cualquier cambio dictado por las circunstancias del momento, y, en particular, en lo referente a la participaci3n de las distintas personas concursantes.
- 18.2. Asimismo, el Comit3 Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias[®] se reserva el derecho de cancelar el Campeonato si las circunstancias lo exigieran.
- 18.3. En cualquiera de estos casos, las personas inscritas en el mismo no tendr3n derecho a reclamaci3n alguna, eximiendo a la Organizaci3n del

Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias® de cualquier tipo de responsabilidad.

19. FINAL

- 19.1. La participaci3n en el Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®, supone para las personas inscritas (cocineras y cocineros), para las finalistas, as3 como para sus ayudantes o asistentes, el conocimiento y su plena aceptaci3n, sin condiciones, del presente Reglamento Oficial y las Bases contenidas en el mismo.
- 19.2. La Organizaci3n Campeonato Regional Absoluto de Cocineros y Cocineras de Canarias®, se reserva el derecho de modificar el presente reglamento de bases y las personas concursantes inscritas otorgar3n su conformidad al mismo con su mera aceptaci3n de este Reglamento de Bases.
- 19.3. El presente reglamento anula o reemplaza cualquier base, reglamento o normativa anteriormente publicada.

Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias, 20 de marzo de 2017

Por el Comit3 Organizador,
Jos3 Carlos Marrero Gonz3lez



Director del Campeonato
Director de GastroCanarias®