



2º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE PASTERÍA DE CANARIAS 2017

GRAN PREMIO

harinalia
GRUPO

Reglamento Oficial de Bases

1. CELEBRACIÓN

- 1.1. El Campeonato Regional Absoluto de Pastelería de Canarias® - Gran Premio Grupo Harinalia, es un certamen gastronómico de carácter regional en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias, que promueve la Organización del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias, con el respaldo y la inestimable colaboración institucional del Excmo. Cabildo Insular de Tenerife, a través de su consejería Insular del Área de Turismo, Internacionalización y Acción Exterior; la Consejería Insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, así como la Consejería Insular del Área de Empleo, Comercio, Industria y Desarrollo Socioeconómico.
- 1.2. Además, paralela y simultáneamente, el Campeonato Regional Absoluto de Pastelería de Canarias® - Gran Premio Grupo Harinalia cuenta con la inestimable colaboración de las posibles instituciones, entidades y empresas, públicas o privadas que participan con la condición de patrocinadores oficiales del mismo. En este caso, el Patrocinio Oficial en Exclusiva del Grupo Harinalia.
- 1.3. El Campeonato Regional Absoluto de Pastelería de Canarias - Gran Premio Grupo Harinalia, se hace realidad en el marco del programa de actividades del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias, promovido y organizado conjuntamente por la Institución Ferial de Tenerife (IFTSAU), dependiente del Área de Empleo, Comercio, Industria y Desarrollo Socioeconómico del Cabildo Insular de Tenerife, y la empresa privada Interideas, S.L.U., a través de su plataforma GastroCanarias,
- 1.4. El 2º Campeonato Regional Absoluto de Pastelería de Canarias - Gran Premio Grupo Harinalia, se desarrollará en las instalaciones del Recinto

Ferial de Tenerife, celebr3ndose la jornada oficial de competici3n el d3a 25 de mayo de 2017.

2. ORGANIZACI3N

- 2.1. La organizaci3n general del Campeonato Regional Absoluto de Pasteler3a de Canarias - Gran Premio Grupo Harinalia est3 desarrollada la Organizaci3n de Sal3n Gastron3mico de Canarias (I.F.T.S.A.U. conjuntamente con Interideas, S.L.U.) contando para su organizaci3n en la edici3n de este a3o, con la colaboraci3n y el Patrocinio Oficial en exclusiva del Grupo Harinalia.
- 2.2. El Comit3 Organizador del Certamen est3 formado por el Director Gastron3mico del Sal3n, el Director de Ferias del Recinto Ferial y el Director Comercial de Grupo Harinalia (ejerciendo la funci3n de Director T3cnico del campeonato), adem3s de la o las personas que, en su caso, indique la Instituci3n Ferial de Tenerife, S.A, Interideas, S.L.U. y el Grupo Harinalia.
- 2.3. El Comit3 Organizador podr3 contar con el posible asesoramiento y la colaboraci3n de miembros de las asociaciones profesionales del sector de la Pasteler3a, 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 Pasteler3a de Canarias - Gran Premio Grupo Harinalia, los profesionales de Pasteler3a, mayores de edad y residentes en las Islas Canarias, que libre y voluntariamente lo deseen.
- 3.2. La inscripci3n y participaci3n en este Campeonato (tanto el o la chef pastelero/a) es voluntaria, libre y gratuita.
- 3.3. Las personas participantes debidamente inscritas, 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.).
- 3.4. 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 el Formulario Oficial de Inscripci3n, debidamente cumplimentado y firmado, adjuntando al mismo un breve *curriculum vitae* profesional.
- 3.5. Las personas inscritas, adem3s de su *curr3culum vitae profesional* y **S3LO A EFECTOS DE LA SELECCI3N** de las 5 finalistas, deber3n entregar las recetas de DOS elaboraciones de pasteler3a: un "POSTRE" y una "TARTA".

Estas dos recetas se solicitan S3LO para realizar la SELECCI3N de los 5 finalistas y NO HABR3 QUE ELABORARLAS en la jornada de competici3n

- 3.6. Las personas candidatas a ser participantes y concursantes finalistas, deber3n entregar las dos recetas especificando claramente el nombre o t3tulo de cada una de ellas y una fotograf3a de cada una de las elaboraciones, 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 pastelero o la chef pastelera deber3 formalizarse, obligatoriamente, online v3a internet, ante la Organizaci3n del Campeonato, entrando en la p3gina web del Grupo Harinalia (www.harinaliacanarias.es), GastroCanarias (www.gastrocanarias.com) o de la Instituci3n Ferial (www.recintoferialdetenerife.com) 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.harinaliacanarias.es
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

- 4.3. El plazo de inscripción tendrá **25 DÍAS** de duración. Quedará abierto el día **1 de abril de 2017** (sábado) y se cerrará el mismo, como tiempo límite para la presentación de inscripciones, el día **24 de abril de 2017** (lunes), a las 14:00 horas.
- 4.4. Las personas inscritas, por el mero hecho de hacerlo voluntaria, libre y gratuitamente, manifiestan conocer en toda su extensión el presente Reglamento de Bases, por el que se rige el Campeonato Regional Absoluto de Pastelería de Canarias y declaran que aceptan el mismo de antemano, responsablemente y sin condiciones.

5. FINALISTAS

- 5.1. Las 5 personas finalistas en el Campeonato Regional Absoluto de Pastelería de Canarias - Gran Premio Grupo Harinalia, serán seleccionados por parte del Comité Organizador de entre los y las chefs pasteleros/as profesionales debidamente inscritas, tras el oportuno análisis de su *currículum vitae* y las dos recetas presentadas por los mismos, **sólo para el proceso de selección.**
- 5.2. Las 5 personas participantes, seleccionadas como finalistas, recibirán con la debida antelación la comunicación oficial en tiempo y forma desde la Organización, que les informará de su designación como tales finalistas del Campeonato.
- 5.3. Las personas finalistas (tanto el o la chef pastelero/a concursante), concursan en el Campeonato a título particular, no pudiendo representar a entidad o empresa, pública o privada alguna (Escuelas de cocina, institutos de formación profesional, restaurantes, hoteles, asociaciones gastronómicas, etc.).
- 5.4. La Organización del Campeonato Regional Absoluto de Pastelería de Canarias - Gran Premio Grupo Harinalia, subvencionará a los posibles profesionales de Pastelería 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 (una noche) en hotel de 4 estrellas, en r3gimen de habitaci3n y desayuno.

6. DESARROLLO

- 6.1. Cada uno de los 5 pasteleros/as finalistas del Campeonato Regional Absoluto de Pasteler3a de Canarias - Gran Premio Grupo Harinalia, estar3 obligado a ejecutar cara al p3blico, en los m3dulos de trabajo dispuestos por la Organizaci3n, la elaboraci3n de TRES recetas de pasteler3a de obligado cumplimiento, pero con din3micas de desarrollo y elaboraci3n diferentes.
- 6.2. La PRIMERA receta denominada **“Postre”** tendr3 UN ingrediente principal designado por la Organizaci3n que ser3 **Quanarian® Gofio de Trigo de Tenerife**, teniendo que elaborarlo cada concursante finalista en base a la receta que ellos mismos diseñen, redacten y desarrollen. La presentaci3n de esta receta debe realizarse en plato y en vaso o copa, seg3n lo que la Organizaci3n designe. Se deber3n elaborar dos raciones de cada presentaci3n.
- 6.3. La SEGUNDA receta consta de la elaboraci3n de una tarta, una pieza individual y una mini pieza 3spic (Fruta)
- 6.4. La TERCERA y 3ltima receta ser3 una **“Pieza Art3stica”** (az3car, isomalt o chocolate).
- 6.5. En la Jornada de Competici3n, los y las chefs pasteleros/as finalistas deber3n estar a las 12:00 de la mañana en punto en el escenario de celebraci3n del Campeonato.
- 6.6. A las 12:15 horas, los y las chefs pasteleros/as finalistas se les har3 entrega de una caja, facilitada por la Organizaci3n, con una serie de productos iguales para todos.

- 6.7. Seguidamente se celebrar3 un sorteo de participaci3n por el que se decidir3 el orden de ocupaci3n de los m3dulos de trabajo, as3 como el ayudante asignado (Alumnos IES provincia S/C de Tenerife) con los respectivos horarios de comienzo de elaboraci3n.
- 6.8. A partir de las 15:00 horas, comenzar3 la competici3n oficial en los m3dulos de trabajo, disponiendo cada uno de los chefs pasteleros/as finalistas de TRES HORAS (180 minutos) para elaborar y presentar al Jurado las TRES recetas.
- 6.9. Para ello, los y las chefs pasteleros/as finalistas contar3n con el equipamiento t3cnico, utensilios y menaje, una “Despensa Com3n” con una serie de ingredientes de uso habitual, y un “Almac3n Com3n” con aparatos y utensilios iguales para todos. La relaci3n de estos ingredientes y utensilios comunes se pondr3 en conocimiento de los finalistas en el momento de comunicarles su selecci3n para disputar la gran final del Campeonato.
- 6.10. Tras los 180 minutos de tiempo para su elaboraci3n, los y las chefs pasteleros/as finalistas deber3n presentar y entregar al Jurado las RACIONES seg3n se detallan en los puntos de las bases 6.2 y 6.3. 3stas se presentaran en una mesa para exposici3n y el inter3s de los profesionales de Prensa y, a continuaci3n, ser3n degustados por el Jurado.

7. INSTALACION

- 7.1. El Campeonato Regional Absoluto de Pasteler3a de Canarias - Gran Premio Grupo Harinalia se desarrollar3 en las instalaciones de la Instituci3n ferial de Tenerife, S.A., conocidas popularmente con el nombre de Recinto Ferial, en Santa Cruz de Tenerife.
- 7.2. En dicho recinto se dispondr3 de un 3rea especialmente preparada al efecto que contar3 con 5 m3dulos de trabajo a modo de cocinas, exactamente iguales y debidamente equipados para el Campeonato,

dispuestos frente a una grada que ser3 ocupada por el p3blico en general que decida asistir para ver la competici3n oficial.

- 7.3. Los m3dulos de trabajo estar3n equipados con una cocina el3ctrica de **INDUCCIÓN**, un horno el3ctrico convencional, un horno microondas tipo dom3stico, una batidora amasadora de 3L, un fregadero con agua potable, un recipiente para residuos, toma de corriente y una mesa de trabajo, as3 como nevera tipo “combi” (refrigerador y congelador), que, en alg3n caso, podr3 ser compartida con alg3n otro finalista. Adem3s, dispondr3n de un abatidor de fr3o de uso com3n.
- 7.4. Para su uso, la Organizaci3n dispondr3 en cada m3dulo de tomas de enchufe para corriente el3ctrica, tipo est3ndar 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 las recetas elaboradas 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 la Organizaci3n.

- 8.2. El listado de los mencionados aparatos y utensilios de uso com3n, los productos de la caja, as3 como los ingredientes de la “Despensa Com3n” ser3 entregado y puesto en conocimiento de los 5 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 pastelero/a (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/la 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 pasteleros profesionales, incluyendo pantal3n, zapatos, mandil, chaquetilla, gorro, etc.
- 9.2. En ning3n caso los uniformes (ni el del chef pastelero/a finalista ni el de su ayudante 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).

- 9.3. No obstante, la Organizaci3n del Campeonato podr3 obligar a equiparse con una chaquetilla oficial del certamen, para lo que, en el formulario de inscripci3n, cada concursante deber3 anotar las tallas que habitualmente utiliza para esa prenda.
- 9.4. En ese caso, dichas prendas s3 podr3n llevar incorporado los nombres, marcas, esl3ganes, etc. de posibles instituciones, entidades o empresas patrocinadoras o colaboradoras del certamen.

10. PRODUCTOS

- 10.1. Para la elaboraci3n de la receta denominada "Postre", la Organizaci3n entregar3 a cada pastelero finalista, una cantidad concreta del producto **Quanarian® Gofio de Trigo de Tenerife**, que ser3 de las mismas caracter3sticas para cada finalista. Este producto deber3 ser el ingrediente fundamental de esta receta.
- 10.2. Todos los restantes ingredientes de la receta "Postre" ser3n cogidos de la "Despensa Com3n", siendo todos ellos ofrecidos por la Organizaci3n.
- 10.3. De igual modo, para la elaboraci3n de la segunda y tercera receta, "Mini reposter3a" y "Pieza art3stica", todos los ingredientes estar3n contenidos en la "Caja" que se le dar3 por igual a todos los finalistas y que contendr3n productos ofrecidos por el Organizador.
- 10.4. Una vez realizada la selecci3n de finalistas se le enviar3 a cada uno de ellos un listado con la relaci3n de todos los productos que se van a encontrar en la "Despensa Com3n".

11. CONSIGNA

- 11.1. Todas las elaboraciones se confeccionar3n seg3n la receta aportada previamente por los concursantes finalistas, quienes dispondr3n de un

total de **180 MINUTOS** para la elaboraci3n y presentaci3n simult3nea de las recetas.

ORDEN DE TRABAJO	M3DULO DE COCINA	HORA DE COMIENZO	TIEMPO PARA ELABORACIONES	ENTREGA DE ELABORACIONES
Finalista 1	1	15:00	180 Minutos	18:00
Finalista 2	2	15:15	180 Minutos	18:15
Finalista 3	3	15:30	180 Minutos	18:30
Finalista 4	4	15:45	180 Minutos	18:45
Finalista 5	5	16:00	180 Minutos	19:00

11.2. Las elaboraciones deber3n estar finalizadas 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 las elaboraciones no estuvieran listas para presentar a concurso en ese momento, perder3 su turno y pasar3 al final de los concursantes que resten por presentar sus recetas elaboradas.

11.4. La no presentaci3n de la elaboraci3n 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 Pasteler3a de Canarias ser3 fallado por un Jurado, que dirimir3 y otorgar3 los premios previstos por la Organizaci3n del certamen.

- 12.2. El Jurado estar3 compuest3 por un determinado y limitado n3mero impar de personas (m3nimo de 5 y m3ximo de 7), ser3 designado por el Comit3 Organizador y estar3 integrado por reconocidos expertos y profesionales de la pasteler3a, la restauraci3n y el periodismo gastron3mico.
- 12.3. Tras la recogida de puntuaciones y el proceso inform3tico de recuento de las mismas, el jurado se reunir3, para, tras las oportunas deliberaciones en conjunto, otorgar su "Fallo Final y Definitivo".
- 12.4. El Jurado valorar3 paralelamente el trabajo espec3fico de los ayudantes de pasteler3a o asistentes, en la forma y manera que estimen procedente.
- 12.5. El Jurado se registrar3 en todo momento por las normas de r3gimen interior aprobadas por el Comit3 Organizador para este Campeonato Regional Absoluto de Pasteler3a de Canarias - Gran Premio Grupo Harinalia.

13. VALORACI3N

- 13.1. Los miembros componentes del Jurado valorar3n las elaboraciones presentadas en cinco aspectos diferentes pero complementarios que son:

1.- HIGIENE	(Organizaci3n, limpieza y orden)
2.- T3CNICA	(Habilidad y Destreza)
3.- RECETA	(Originalidad e ingredientes)
4.- PRESENTACI3N	(Decoraci3n y est3tica)
5.- DEGUSTACI3N	(Aroma y Sabor)

13.2. Cada miembro del Jurado dispondr3 de unas planillas en las que ir3 valorando a cada pastelero finalista y a cada receta con puntuaciones, de 1 a 5 puntos (sin decimales), en cada uno de los aspectos rese3ados 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 13.1 del presente Reglamento de Bases.

13.4. Los criterios de ponderaci3n para esta valoraci3n y puntuaci3n ser3n:

Higiene,	15%
T3cnica,	15%
Receta,	10%
Presentaci3n,	25%
Degustaci3n,	35%

Quiere decir que la puntuaci3n de cada apartado ser3 multiplicada as3: Higiene por 15, T3cnica por 15, Receta por 10, Presentaci3n por 25 y Degustaci3n por 35.

13.5. El Jurado valorar3 paralelamente el trabajo espec3fico de los ayudantes de pasteler3a o asistentes y decidir3 el nombre del que recibir3 el premio espec3fico al "Mejor Ayudante de Pasteler3a".

13.6. El resultado final del Campeonato Regional Absoluto de Pasteler3a de Canarias - Gran Premio Grupo Harinalia se dar3 a conocer al finalizar el concurso (aproximadamente unos 30 minutos m3s tarde), despu3s de la oportuna deliberaci3n de los miembros del Jurado y la firma de la preceptiva Acta Oficial con el Fallo.

14. PREMIOS

14.1. La Organizaci3n del Campeonato Regional Absoluto de Pastelería de Canarias - Gran Premio Grupo Harinalia, a trav3s del Comit3 Organizador, establece los siguientes premios para los finalistas:

Primer Premio: **1.200,00 euros**, Trofeo y Diploma, al primer clasificado, que ostentará el título de Campe3n del Certamen.

Segundo Premio: **600,00 euros**, Trofeo y Diploma, al segundo clasificado, que ostentará el título de Subcampe3n del Certamen.

Tercer Premio: **Lote de utensilios**, Trofeo y Diploma, al tercer clasificado, que ostentará el título de Tercer Clasificado.

A partir del tercer clasificado, no se procederá a dar el orden de clasificaci3n de los restantes finalistas, a los que, por igual, se les entregará un Diploma Oficial.

14.2. Se establece un único premio al “Mejor Ayudante de Pastelería” dotado con **300,00 euros** y Diploma.

15. DERECHOS

15.1. Todas personas participantes, por el sólo hecho de participar y concursar, ceden los derechos de sus recetas (nombre o título, ingredientes, proceso de elaboraci3n, fotos, etc.) a la Organizaci3n del Campeonato Regional Absoluto de Pastelería de Canarias.

15.2. Dichos derechos se extienden a toda su imagen durante los tres días en los que se desarrolla el Campeonato (fotografías y/o tomas de imágenes en formato audiovisual personales y con su ayudante o asistente, trabajando en la elaboraci3n de las recetas, presentaci3n de las mismas, durante el acto de entrega de premios, posibles fotografías 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 las recetas presentadas a concurso y la presentaci3n de las mismas, 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 Pasteler3a de Canarias - Gran Premio Grupo Harinalia, para la necesaria y debida promoci3n del mismo.
- 16.2. En ese sentido, los y las concursantes (tanto chefs pasteleros/as como sus ayudantes o asistentes) deber3n estar presentes el d3a del certamen, a la hora que oportunamente se indicar3 (25 de mayo, jueves, a las 12:00 horas)
- 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 pasteleros/as concursantes.

17. LEGALIDAD

- 17.1. El Campeonato Regional Absoluto de Pastelería de Canarias - Gran Premio Grupo Harinalia se regirá y desarrollará 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 estudiará y solventará 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 Pastelería de Canarias - Gran Premio Grupo Harinalia, deberán ser aceptadas de forma inapelable.
- 17.4. La Organizaci3n se reserva de forma indefinida y permanente todos los derechos imagen, así 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 imagen del desarrollo de las mismas, la ejecuci3n de las elaboraciones a concurso y la presentaci3n de las mismas, a trav3s de cualquier medio de difusi3n.
- 17.5. Los profesionales de Pastelería participantes y los ayudantes o asistentes ceden TODOS los derechos de imagen, así como los de las recetas presentadas, sus nombres o títulos y las elaboraciones presentadas a partir de ellas a la Organizaci3n del Campeonato de Pastelería de Canarias - Gran Premio Grupo Harinalia, 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 Pastelería de Canarias Gran Premio Grupo Harinalia 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 personas concursantes

- 18.2. Asimismo, el Comit3 Organizador del Campeonato Regional Absoluto de Pastelería de Canarias - Gran Premio Grupo Harinalia 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 tendrían derecho a reclamaci3n alguna, eximiendo a la Organizaci3n del Campeonato Regional Absoluto de Pastelería de Canarias Gran Premio Grupo Harinalia de cualquier tipo de responsabilidad.

19. FINAL

- 19.1. La participaci3n en el Campeonato Regional Absoluto de Pastelería de Canarias - Gran Premio Grupo Harinalia, supone para las personas inscritas (pasteleros y pasteleras), para las finalistas, as3 como para sus ayudantes o asistentes, su conocimiento y plena aceptaci3n, sin condiciones, del presente Reglamento Oficial y las Bases contenidas en el mismo.
- 19.2. La Organizaci3n del Campeonato Regional Absoluto de Pastelería de Canarias - Gran Premio Grupo Harinalia, 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,
Ricardo Armas Garcia
Director T3cnico del Campeonato.