



4º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS

Reglamento Oficial de Bases

4º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE 2017 - GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS

Reglamento Oficial de Bases

INTRODUCCIÓN.

La convocatoria del **4º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2017 - Gran Premio INGAPÁN Canarias** tiene como objetivo, entre otros: ·

1. Valorizar el bocadillo como plato principal, así como sus atributos nutricionales, gastron6micos funcionales y de conveniencia.
2. Sensibilizar a los establecimientos especializados como panaderías y pastelerías para que mejore su oferta en materia de bocadillos y sándwiches.
3. Fomentar su presencia en los menús de los distintos tipos de bares cafeterías y restaurantes, así como hoteles y otros establecimientos de restauración.
4. Incentivar la creatividad en la oferta tipo de panes y tipo de ingredientes para cubrir la demanda, según los momentos y motivos de consumo.
5. Recuperar recetas perdidas y reinventadas a partir de las nuevas variedades de pan e ingredientes con los que se cuenta en el mercado.
6. Fomentar la utilización de productos agroalimentarios de las Islas Canarias, como producto fundamental o complementario de un bocadillo o sándwich.

1. ORGANIZACIÓN

- 1.1. El denominado **4º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2017 - Gran Premio INGAPÁN Canarias**, es un certamen gastron6mico de carácter regional que se desarrolla en el ámbito

4º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE 2017 - GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS

Reglamento Oficial de Bases

de la Comunidad Aut3noma de Canarias, promovido y organizado conjuntamente por la Instituci3n Ferial de Tenerife (IFTSAU) dependiente del 1rea 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®.

- 1.2. El certamen se enmarca dentro del programa de actividades del **4º Sal3n Gastron3mico de Canarias – GastroCanarias® 2017**, contando con el inestimable respaldo y apoyo institucional del Cabildo Insular de Tenerife, a trav3s del Plan de Gastronomía de Tenerife, que forma parte del Club de Producto “Saborea Tenerife”, dependiente de la sociedad p3blica Turismo de Tenerife, S.A. (TdT), as3 como la Consejer3a Insular de Agricultura, Ganader3a y Pesca.
- 1.3. Este campeonato cuenta con el especial patrocinio institucional del Excmo. Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife y es por ello que su denominaci3n oficial es: **4º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2017 - Gran Premio INGAPÁN Canarias**.
- 1.4. La organizaci3n general del **4º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® 2017 - Gran Premio INGAPÁN Canarias**, est3 desarrollada por la empresa 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).
- 1.5. El Comit3 Organizador del Certamen est3 formado por el Director General de GastroCanarias y Coordinador del Plan de Gastronomía de Tenerife y la o las personas que, en su caso, indique la Instituci3n Ferial de Tenerife, S.A., as3 como representantes de la Asociaci3n Regional de Cocineros y Reposteros de Canarias (ACYRE Canarias) y la empresa patrocinadora, INGAPAN Canarias.
- 1.6. El Comit3 Organizador podr3 contar con el posible asesoramiento y la colaboraci3n de miembros de las asociaciones profesionales del sector de la Gastronomía, la Hosteler3a y la Restauraci3n en Canarias, de los t3cnicos de la Instituci3n Ferial de Tenerife, S.A.U., de los t3cnicos de las 1reas del

4º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE 2017 - GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS

Reglamento Oficial de Bases

Cabildo Insular de Tenerife que proceda, as6 como, en su caso, de los t6cnicos y expertos de las empresas patrocinadoras y colaboradoras, que asimismo proceda.

- 1.7. El certamen cuenta como Patrocinador Oficial con la empresa **INGAPÁN Canarias**, firma especializada en la producci6n y comercializaci6n de productos frescos, precocidos y congelados de panader6a, boller6a y pasteler6a. Por ello, en esta edici6n el certamen completa su denominaci6n y t6tulo con la coletilla que lleva aparejado el galard6n y subt6tulo de “**Gran Premio INGAPÁN Canarias**”.

2. CELEBRACI6N

- 2.1. El **4º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2017 - Gran Premio INGAPÁN Canarias** y su convocatoria tienen como principal objetivo contribuir a valorar el pan como soporte de especialidades gastron6micas, as6 como incentivar la creatividad de los profesionales en estas elaboraciones a todos los niveles: ingredientes, recetas, presentaciones, etc.
- 2.2. El **4º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor®** se celebrar6 en las instalaciones del Recinto Ferial de Tenerife, celebr6ndose la jornada oficial de competici6n a lo largo del **jueves, d6a 25 de mayo de 2017**.
- 2.3. La jornada de competici6n se desarrollar6 de forma ininterrumpida durante **4 HORAS**, entre las 10:00 y las 14:00 horas.

3. PARTICIPANTES

- 3.1. El **4º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2017 - Gran Premio INGAPÁN Canarias**, se dirige y podr6n inscribirse en el mismo los y las profesionales de la hosteler6a y la

4º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE 2017 - GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS

Reglamento Oficial de Bases

restauraci3n, mayores de edad y residentes en las Islas Canarias, que libre y voluntariamente acepten el presente Reglamento de Bases y cumplimenten el oportuno y preceptivo formulario de inscripci3n.

- 3.2. La inscripci3n y participaci3n en este Concurso por parte del chef o la chef es voluntaria, libre y gratuita, siguiendo la filosofa de la plataforma **GastroCanarias®**
- 3.3. Los participantes inscritos lo hacen 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.)
- 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 un formulario de inscripci3n, debidamente cumplimentado y firmado, adjuntando al mismo un breve *curriculum vitae* profesional.
- 3.5. Los participantes, adem3s de su *curr3culum* y para el proceso de selecci3n de los finalistas, deber3n entregar **UNA** receta de **BOCADILLO** (o mini-bocadillo) que **deber3 tener "esp3ritu" y "sabor" canario**, por sus ingredientes, por el concepto de la receta, por su forma de elaboraci3n y/o la presentaci3n del mismo y que, en ning3n caso, deber3a costar m3s de **3,00 euros la unidad** (precio de **costo** en bares, cafeter3as y restaurantes).
- 3.6. En esta edici3n, adem3s, el bocadillo o mini-bocadillo deber3 elaborarse obligatoriamente, utilizando piezas de pan elegidas libremente de un surtido de **6 referencias**, seleccionadas del cat3logo que recoge la amplia variedad de tipos y modelos que la empresa **INGAPÁN Canarias** elabora y/o representa y comercializa, y que podr3 encontrar **Anexo a estas Bases**.
- 3.7. En el momento de formalizar su inscripci3n, los concursantes deber3n presentar y aportar una **Ficha T3cnica con la receta** del mencionado bocadillo o mini-bocadillo, elaborado con base y tapa de pan, utilizando cualquiera de las mencionadas 6 referencias elaboradas por la empresa **INGAPÁN Canarias**, y deber3n especificar claramente el nombre o t3tulo del

4º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE 2017 - GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS

Reglamento Oficial de Bases

- bocadillo, as3 como todos los ingredientes del mismo, las cantidades de necesarias de ingredientes para confeccionarlo y su forma de elaboraci3n.
- 3.8. Para la elecci3n del tipo y modelo de las mencionadas 6 referencias seleccionadas, los concursantes tendr3n acceso a los cat3logos oficiales de las marcas representadas por **INGAPÁN Canarias** (Chusa y Fripán) que podr3n encontrar **Anexo a estas Bases**.
- 3.9. Tanto en el Formulario de Inscripci3n como en la Ficha T3cnica de la receta del bocadillo a elaborar, la persona concursante deber3 especificar claramente la Marca y el Nº del C3digo del art3culo elegido, as3 como la descripci3n que viene en el cat3logo, para que sea m3s sencillo saber a qu3 referencia de pan se refieren en cada caso.
- 3.10. Adem3s del formulario de inscripci3n, el curr3culum vitae profesional y la ficha t3cnica con la receta, el concursante deber3 aportar una o varias fotograf3as de dicha elaboraci3n, as3 como una o varias fotos de la presentaci3n final del bocadillo. Las fotos ser3n digitales, con alta resoluci3n y se enviar3n en formato JPEG, al e-mail del campeonato.

4. INSCRIPCIONES

- 4.1. La inscripci3n del chef o la chef concursante deber3 formalizarse, obligatoriamente, online v3a internet, ante la Organizaci3n del Concurso, a trav3s de la p3gina web de GastroCanarias (www.gastrocanarias.com) o de la Instituci3n Ferial (www.recintoferialdetenerife.com) y entrando en el enlace que lleva al Sal3n Gastron3mico de Canarias – GastroCanarias.
- 4.1. Excepcionalmente, dicha inscripci3n podr3 formalizarse f3sicamente en las oficinas de la Instituci3n Ferial de Tenerife (Recinto Ferial) sitas en la Avenida de la Constituci3n, Nº12 (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

4º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE 2017 - GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS

Reglamento Oficial de Bases

- 4.2. Para cualquier informaci3n o consulta, la Organizaci3n pone a disposici3n de cualquier persona interesada las siguientes p3ginas web y direcciones de correo electr3nico:

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

Y tambi3n a trav3s de la siguiente direcci3n de correo electr3nico:

campeonatos@gastrocanarias.com
info@salongastronomicodecanarias.com

- 4.3. El plazo de inscripci3n tendr3 **25 DÍAS** de duraci3n. Quedar3 abierto el d3a **1 de abril de 2016** (s3bado) y se cerrar3 el mismo, como tiempo l3mite para la presentaci3n de inscripciones, el d3a **25 de abril de 2016** (martes), a las 14:00 horas.
- 4.4. Con car3cter general, el formulario de inscripci3n deber3 ser cumplimentado online v3a internet, en la p3gina web oficial del Sal3n en: www.gastrocanarias.com y las fotos deber3n ser enviadas en formato JPEG a la direcci3n de correo: campeonatos@gastrocanarias.com
- 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 este **4º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2017 - Gran Premio INGAPÁN Canarias**.

5. FINALISTAS

4º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE 2017 - GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS

Reglamento Oficial de Bases

- 5.1. El Comit3 Organizador del certamen seleccionar3 a **CINCO (5) finalistas** de entre los chefs profesionales debidamente inscritos, tras el oportuno an3lisis de su *curr3culum vitae*, las recetas y fotos presentadas por los mismos para el certamen.
- 5.2. Las CINCO personas participantes, que sean seleccionadas como finalistas, recibir3n en tiempo y forma, con la debida antelaci3n, la comunicaci3n oficial desde la Organizaci3n, que les informar3 de su designaci3n oficial como finalistas del Concurso.
- 5.3. Las 5 personas finalistas competir3n 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, asociaci3n gastron3mica...)
- 5.4. La Organizaci3n del **4º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2017 - Gran Premio INGAPÁN Canarias Campeonato** subvencionar3 a los posibles cocineros y cocineras finalistas que pudieran venir desde otras islas que no fueran Tenerife, con una bolsa de viaje que incluye el traslado desde su isla de origen a Tenerife (ida y vuelta).

6. DESARROLLO

- 6.1. Cada uno de los 5 cocineros finalistas del **4º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2017 - Gran Premio INGAPÁN Canarias** estar3 obligado a ejecutar **7 unidades** del bocadillo con el que se ha inscrito y ha sido seleccionado, el cual presentar3 en tiempo y forma al Jurado Calificador.
- 6.2. Como se ha dicho, obligatoriamente el bocadillo (o mini bocadillo) a presentar deber3 tener como base una de las variedades de pan seleccionadas y elaboradas o representadas y comercializadas por **INGAPÁN Canarias**, recomend3ndose y valor3ndose muy positivamente que contenga ingredientes netamente canarios.

4º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE 2017 - GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS

Reglamento Oficial de Bases

Ver selección de referencias de panes en el Anexo 1 que se adjunta al final de las bases.

- 6.3. El bocadillo (o mini-bocadillo) a presentar en la jornada de competición tendrá que ser elaborado por parte de cada concursante finalista en base y de acuerdo con la receta que ellos mismos diseñaron, redactaron y presentaron en el momento de inscribirse.
- 6.4. El día de la competición los y las chefs finalistas deberán estar a las 10:00 de la mañana (en punto) en el escenario de celebración del Campeonato, donde, a las 10:15 se celebrará un sorteo para decidir el orden de entrega de bocadillos al Jurado.
- 6.5. Seguidamente, a las 10:30 horas, se celebrará un sorteo de participación por el que se decidirá el orden de ocupación de los módulos de trabajo, con los respectivos horarios de comienzo de elaboración y entrega de la receta al Jurado de Degustación.
- 6.6. Finalmente, a partir de las 11:00 horas, comenzará la competición oficial en los módulos/cocinas de trabajo, disponiendo cada uno de los chefs finalistas de **UNA HORA** (60 minutos) para elaborar y presentar al Jurado **7 unidades** de su bocadillo.

7. INSTALACIÓN

- 7.1. El certamen **4º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2017 - Gran Premio INGAPÁN Canarias** se desarrollará en las instalaciones de la Institución ferial de Tenerife, S.A., conocidas popularmente con el nombre de Recinto Ferial, en Santa Cruz de Tenerife.
- 7.2. En dicho recinto se dispondrá de un área especialmente preparada al efecto (en principio no cara al público) que contará con 5 módulos de trabajo a modo de cocinas, exactamente iguales y debidamente equipados para este tipo de concurso.

4º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE 2017 - GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS

Reglamento Oficial de Bases

- 7.3. La zona común de trabajo estará equipada con una cocina eléctrica de inducción, un horno eléctrico convencional, un horno microondas tipo doméstico, un fregadero con agua potable, un recipiente para residuos, tomas de corriente, todo de uso común.
- 7.4. Para su uso por los 5 finalistas, la Organización dispondrá en cada módulo de tomas de enchufe para corriente eléctrica, tipo estándar y debidamente protegidas.
- 7.5. Tras cada tiempo de competición, los puestos de trabajo y todo el material aportado por la Organización se deberán dejar perfectamente limpios y ordenados, por parte de cada finalista.
- 7.6. Dichos puestos de trabajo y el material aportado por la organización serán inspeccionados, antes y después de la participación de cada finalista, por un miembro del Jurado y/o del Comité Organizador.
- 7.7. Tras la inspección el equipo de trabajo ofrecido por la Organización será devuelto y se hará el oportuno inventario por parte de un miembro del Comité Organizador. Los concursantes no podrán abandonar sus módulos o puestos de trabajo antes de la mencionada inspección.

8. MATERIAL

- 8.1. La Organización del **4º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2017 - Gran Premio INGAPÁN Canarias** pondrá a disposición de cada uno de los 5 concursantes finalistas 10 unidades del tipo y modelo de pan que hayan elegido (3 más de las necesarias) para la elaboración de su bocadillo o mini-bocadillo, dentro de la amplia variedad ofrecida por **INGAPÁN Canarias**.
- 8.2. Los concursantes finalistas deberán traer y aportar, excepto el pan, el resto de **TODOS** los ingredientes y el material auxiliar necesario para elaborar las 7 unidades del bocadillo que cada uno de ellos presentarán al Jurado.

4º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE 2017 - GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS

Reglamento Oficial de Bases

- 8.3. Este material personal aportado por los concursantes deber6 ser custodiado y guardado debidamente por ellos mismos tras su actuaci6n en la jornada del concurso, no responsabiliz6ndose la Organizaci6n del Concurso de las posibles p6rdidas o extrav6os del mismo.

9. UNIFORMIDAD

- 9.1. Obligatoriamente, los y las 5 chefs concursantes en el **4º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2017 - Gran Premio INGAPÁN Canarias** deber6n ir perfectamente vestidos con el uniforme habitual de cocineros profesionales, incluyendo pantal6n, zapatos, mandil, chaquetilla, gorro, etc.
- 9.2. Sobre dicha vestimenta profesional, el chef concursante podr6 llevar bordado, 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 t6tulo absolutamente personal).
- 9.3. En ning6n caso los uniformes podr6n llevar publicidad de ning6n tipo (ni nombres de empresas, ni marcas de productos, ni de servicios de ning6n tipo) excepto, en su caso, la del establecimiento donde trabaje la persona.
- 9.4. No obstante, la Organizaci6n del Concurso podr6 obligar a equiparse con una chaquetilla, gorro profesional y/o mandil de cocina, oficial del certamen, para lo que, en el formulario de inscripci6n, cada concursante deber6 anotar las tallas que habitualmente utiliza para esas prendas.
- 9.5. En ese caso, dichas prendas s6 podr6n llevar incorporado los nombres, marcas, esl6ganes, etc. de posibles instituciones o empresas patrocinadoras o colaboradoras del certamen. En el caso de que la haya, la utilizaci6n de la uniformidad oficial, ser6 absolutamente obligatoria cuando la Organizaci6n lo requiera y as6 lo indique.

4º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE 2017 - GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS

Reglamento Oficial de Bases

10. PRODUCTOS

10.2. Como ya se ha dicho, para la elaboraci3n del bocadillo (o mini-bocadillo) a presentar al Jurado, cada concursante finalista deber3 utilizar, obligatoriamente piezas de panes de la selecci3n elegida entre la amplia variedad elaborada o comercializada por **INGAPÁN Canarias**.

11. CONSIGNA

11.1 Los bocadillos (o mini-bocadillo) se confeccionar3n seg3n la receta aportada previamente por los concursantes finalistas, quienes (tras el oportuno sorteo de m3dulo de trabajo y hora de comienzo) proceder3n a la elaboraci3n de los bocadillos escalonadamente (con 10 minutos de diferencia) y dispondr3n cada uno de un total de **UNA HORA** (60 minutos) para la elaboraci3n y presentaci3n de las 7 unidades.

ORDEN DE TRABAJO	M3DULO DE COCINA PARA TRABAJAR	HORA DE COMIENZO ELABORACI3N	TIEMPO PARA ELABORAR 7 BOCADILLOS	HORA DE ENTREGA DE 7 BOCADILLOS
Finalista 1	1	11:15	60 Minutos	12:15
Finalista 2	2	11:25	60 Minutos	12:25
Finalista 3	3	11:35	60 Minutos	12:35
Finalista 4	4	11:45	60 Minutos	12:45
Finalista 5	5	12:55	60 Minutos	13:55

11.2. Cada finalista deber3n finalizar y presentar sus 7 unidades de bocadillos elaborados por completo en la hora previamente establecida por la Organizaci3n para cada uno de ellos. Excepcionalmente, se conceder3 una prorroga de **cinco** (5) minutos.

4º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE 2017 - GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS

Reglamento Oficial de Bases

- 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 bocadillo 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 de los bocadillos a la hora oficial que corresponda (salvo por causas excepcionales ajenas al finalista) supondr3 al concursante una importante penalizaci3n en la valoraci3n que del mismo haga el Jurado.

12. JURADO

- 12.1. El **4º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2017 - Gran Premio INGAPÁN 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 3 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. Tras la recogida de puntuaciones y el proceso inform3tico de recuento de las mismas, el jurado (s3lo si lo estimara necesario) se reunir3 en una sala anexa para, tras las oportunas deliberaciones en conjunto, otorgar su "Fallo Final y Definitivo".
- 12.4. El Jurado se regir3 en todo momento por las normas de r3gimen interior aprobadas por la Comit3 Organizador para este **4º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2017 - Gran Premio INGAPÁN Canarias**.

4º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE 2017 - GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS

Reglamento Oficial de Bases

13. VALORACI3N

13.1. Los miembros componentes del Jurado 3nico valorar3n los bocadillos (o mini-bocadillos) presentados en cinco aspectos diferentes pero complementarios que son:

- | | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| 1.- HIGIENE ALIMENTARIA | (Limpieza, Orden, Organizaci3n) |
| 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 bocadillo con puntuaciones, de 1 a 5 puntos (sin decimales), en cada uno de los aspectos reseñados en el apartado anterior.

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.

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

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

Quiere decir que la puntuaci3n de cada apartado ser3 multiplicada as3: Organizaci3n por 15, T3cnica por 25, Receta por 10, Presentaci3n por 15 y Degustaci3n por 35.

4º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE 2017 - GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS

Reglamento Oficial de Bases

13.5. El resultado final del **4º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2017 - Gran Premio INGAPÁN Canarias** se dar3 a conocer al finalizar la competici3n del 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 **4º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2017 - Gran Premio INGAPÁN Canarias** a trav3s del Comit3 Organizador, establece los siguientes premios para los finalistas:

Primer Premio: **375,00 euros**, m3s 200€ en mercanc3a a elegir de las dos marcas y las entradas a MadridFusi3n (NO incluyen ni vuelo NI alojamiento). Trofeo y Diploma, al primer clasificado, que ostentará el t3tulo de Campe3n del Certamen y/o Medalla de Oro.

Segundo Premio: **250 euros**, m3s 125€ en mercanc3a a elegir de las dos marcas. Trofeo y Diploma, al segundo clasificado, que ostentará el t3tulo de Subcampe3n del Certamen y/o Medalla de Plata.

Tercer Premio: **100,00 euros**, m3s 75€ en mercanc3a a elegir de las dos marcas. Trofeo y Diploma, al tercer clasificado, que ostentará el t3tulo de Tercer Clasificado y/o Medalla de Bronce.

A partir del tercer clasificado, no se proceder3 a dar el orden de clasificaci3n de los restantes finalistas, a los que, por igual, se les entregar3 un Diploma Oficial.

14.2. Los cocineros y cocineras finalistas, podr3n recibir la invitaci3n del Comit3 Organizador para asistir a otros concursos o eventos en el 3mbito nacional representando a Tenerife y/o a las Islas Canarias.

14.3. Los finalistas ganadores de alg3n premio en met3lico estar3n sujetos, en su caso, a las preceptivas retenciones legalmente establecidas.

4º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE 2017 - GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS

Reglamento Oficial de Bases

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 elaboración, fotos, vídeos, etc.) a la Organización del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias® y del **4º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2017 - Gran Premio INGAPÁN Canarias**
- 15.2. Dichos derechos se extienden a toda su imagen durante los tres días en los que se desarrolla el Concurso (fotografías y/o tomas de imágenes en formato audiovisual personales y con su ayudante o asistente, trabajando en la elaboración de los platos, presentación de los mismos, durante el acto de entrega de premios, posibles fotografías oficiales del certamen, etc., etc.)
- 15.3. La Organización del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias® y del **4º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2017 - Gran Premio INGAPÁN Canarias** se reserva de forma permanente todos los derechos de difusión de las recetas y las imágenes de los concursantes presentados, la elaboración de los platos presentados a concurso y la presentación de los mismos, a través de cualquier medio de difusión.

16. PROMOCIÓN

- 16.1. Las personas participantes, por el sólo hecho de participar y concursar, estarán obligados a colaborar con el Comité Organizador del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias® y del **4º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2017**

4º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE 2017 - GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS

Reglamento Oficial de Bases

- **Gran Premio INGAPÁN Canarias**, para la necesaria y debida promoci3n del mismo.
- 16.2. 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 Concurso.
- 16.3. 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. En todo momento el **4º Campeonato Regional de Bocadillos Canarias de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2017 - Gran Premio INGAPÁN 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 Concurso se suscitase alguna duda o controversia sobre cualquiera de estas Bases o la interpretaci3n de las mismas, el Comit3 Organizador del Sal3n Gastron3mico de Canarias – GastroCanarias® y del propio Campeonato, 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 **4º Campeonato Regional de Bocadillos Canarias de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2017 - Gran Premio INGAPÁN 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

4º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE 2017 - GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS

Reglamento Oficial de Bases

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 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 Sal3n Gastron3mico de Canarias – GastroCanarias® y del **4º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2017 - Gran Premio INGAPÁN 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 Sal3n Gastron3mico de Canarias – GastroCanarias® y del **4º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2017 - Gran Premio INGAPÁN 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 Sal3n Gastron3mico de Canarias – GastroCanarias® y del **4º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2017 - Gran Premio INGAPÁN Canarias** se reserva el derecho de cancelar el Concurso 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 Sal3n Gastron3mico de Canarias – GastroCanarias® y del **4º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2017 - Gran Premio INGAPÁN Canarias** de cualquier tipo de responsabilidad.

19. FINAL

4º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE 2017 - GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS

Reglamento Oficial de Bases

- 19.1. La participaci3n en el Sal3n Gastron3mico de Canarias – GastroCanarias® y en el **4º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2017 - Gran Premio INGAPÁN Canarias** supone para las personas inscritas (cocineras y cocineros) finalistas su plena aceptaci3n, sin condiciones, del presente Reglamento Oficial y las Bases contenidas en el mismo.
- 19.2. La Organizaci3n del Sal3n Gastron3mico de Canarias – GastroCanarias® y del **4º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2017 - Gran Premio INGAPÁN 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, 27 de marzo de 2017

Por el Comit3 Organizador,



Jos3 Carlos Marrero Gonz3lez
Director del Campeonato
Director de GastroCanarias®