

# GASTRO CANARIAS



---

*11º CAMPEONATO DE CANARIAS DE  
BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR®*

*GASTROCANARIAS® 2026*

*GRAN PREMIO FRED. OLSEN Express*

---



---

*11º Salón Gastronómico de Canarias® – GastroCanarias 2026  
19, 20 y 21 de mayo de 2026 · Recinto Ferial de Tenerife*

---

## Reglamento Oficial de Bases

## **1. Objeto y ámbito**

El Campeonato de Canarias de Bocadillos Canarios de Autor – GastroCanarias - Gran Premio FRED. OLSEN Express es un certamen gastronómico de carácter regional dirigido a profesionales del sector de la restauración y la gastronomía en Canarias.

Su finalidad es poner en valor el bocadillo como propuesta gastronómica principal, impulsar la creatividad aplicada al pan y a los ingredientes (con especial atención al producto canario) y fomentar la mejora cualitativa de la oferta en establecimientos de restauración y panadería/pastelería del archipiélago.

## **2. Organización, sede y patrocinio**

El campeonato se enmarca en el XI Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2026, organizado por la Institución Ferial de Tenerife, S.A.U. (IFTSAU) y la plataforma GastroCanarias (Interideas, S.L.L.). FRED. OLSEN Express actúa como Patrocinador Oficial Principal del campeonato.

El Comité Organizador estará integrado por la Dirección Gastronómica del Salón, la Dirección de Ferias del Recinto y la representación del patrocinador, pudiendo contar con asesoramiento técnico externo.

La final se celebrará en el Recinto Ferial de Tenerife (Escenario “Cabildo de Tenerife”), en la mañana del segundo día del salón (miércoles 20 de mayo de 2026), salvo ajustes por causas organizativas.

## **3. Participantes y requisitos**

- Podrán participar profesionales mayores de edad, residentes en la Comunidad Autónoma de Canarias y vinculados a la gastronomía, hostelería o restauración.
- La participación se realiza a título personal, aunque la persona participante trabaje en representación de una empresa o entidad.
- La persona ganadora de una edición no podrá participar en las dos ediciones consecutivas siguientes de este mismo campeonato.
- La inscripción y participación es gratuita.

## **4. Inscripción (online) y documentación**

La inscripción se realizará exclusivamente mediante el formulario online habilitado por la Organización, disponible a través del siguiente enlace:

👉 <https://forms.gle/5TjTW84UrycP6Lb96>

A través de este formulario las personas participantes deberán completar sus datos y adjuntar la documentación requerida para formalizar la candidatura.

### **Plazo de inscripción – Edición 2026**

Apertura: 13 de marzo

Cierre: 4 de mayo

La Organización podrá ampliar o modificar estos plazos por causas justificadas, comunicándolo en la web.

Contacto para dudas y aclaraciones: [campeonatos@gastrocanarias.com](mailto:campeonatos@gastrocanarias.com) ; 618 533 794

### **Documentación obligatoria**

Las candidaturas deberán presentar la siguiente documentación:

- Formulario oficial de inscripción debidamente cumplimentado.
- Currículum profesional con fotografía actualizada (formato PDF).
- Receta del bocadillo propuesto (formato PDF), incluyendo nombre, ingredientes con cantidades para cuatro (4) unidades, elaboración y presentación.
- Entre una (1) y cinco (5) fotografías del bocadillo (formato JPG).
- Autorización firmada de uso de imagen y declaración responsable en materia de higiene, seguridad alimentaria y comunicación de alérgenos.

La receta, ingredientes y proceso enviados en la inscripción deberán coincidir con los que se elaboran en la final del campeonato.

El documento de autorización deberá descargarse desde el siguiente enlace, cumplimentarse, firmarse y adjuntarse posteriormente en el formulario de inscripción.

### **Descarga del documento de autorización:**

👉 <https://drive.google.com/file/d/1i6DH1Ps7kcocFpq18eJ2HyhM2R8cRqLn/view?usp=sharing>

La inscripción no se considerará válida si no se adjunta la totalidad de la documentación solicitada dentro del plazo establecido.

## **5. Proceso de selección de finalistas**

El Comité Organizador seleccionará a cinco (5) finalistas y dos (2) suplentes en función de la documentación presentada dentro del plazo establecido.

### **Criterios de valoración para la selección (100 puntos)**

La evaluación de la receta de selección se realizará conforme al siguiente baremo:

- Claridad y detalle de la receta (estructura, coherencia técnica, explicación de procesos).
- Originalidad y creatividad (concepto, elección de pan e ingredientes).
- Presentación visual de la propuesta (según el material fotográfico aportado).

La Organización notificará individualmente a las personas seleccionadas y publicará la relación oficial de finalistas en los canales del evento.

### **Ayudas de desplazamiento**

La Organización podrá subvencionar a finalistas procedentes de islas distintas a Tenerife con una bolsa de viaje (traslado ida/vuelta y, si procede, una noche de alojamiento en régimen de habitación y desayuno), según disponibilidad y criterios organizativos.

## **6. Desarrollo de la final**

La final se desarrolla en cinco (5) módulos de cocina iguales, a la vista del público, con el equipamiento dispuesto por la Organización.

Cada finalista deberá elaborar y presentar cuatro (4) unidades del bocadillo seleccionado.

Las personas finalistas podrán llevar elaboraciones auxiliares preparadas (fondos, salsas, mise en place), siempre que el montaje final y el emplatado se realicen en directo durante su turno.

Dinámica de la competición:

- 09:00 horas – Llegada y acreditación de finalistas.
- 09:15 horas – Sorteo de orden de participación y asignación de módulos.
- Desde las 10:00 horas – Inicio escalonado de la competición.

Cada finalista dispondrá de treinta (30) minutos para la elaboración y presentación de las cuatro (4) unidades.

Se concederá una prórroga máxima de cinco (5) minutos. En caso de no presentar el producto tras la prórroga, la persona finalista perderá su turno y pasará al final del orden restante, pudiendo aplicarse penalización.

### **Horarios orientativos**

(La Organización podrá ajustarlos por razones operativas.)

Finalista	Módulo	Inicio	Tiempo	Entrega
1	1	10:00	30 min	10:30
2	2	10:10	30 min	10:40
3	3	10:20	30 min	10:50
4	4	10:30	30 min	11:00
5	5	10:40	30 min	11:10

## **7. Instalación, equipamiento y material**

Para el desarrollo del Campeonato se habilitará un área específica que contará con cinco (5) módulos de cocina idénticos, dispuestos frente a una grada para el público asistente.

Cada finalista deberá aportar todos los ingredientes y el material auxiliar necesario para la elaboración de su propuesta.

### **Equipamiento de los módulos**

Los cinco módulos de trabajo estarán montados por Chafiras® y equipados técnicamente por:

- Whirlpool® (electrodomésticos)
- Sammic® (maquinaria profesional)
- Hoalve® (utensilios y menaje)
- Adom® (productos profesionales de limpieza)

Cada módulo incluirá, como mínimo:

- Placa de inducción eléctrica
- Horno eléctrico convencional
- Horno microondas
- Fregadero con agua potable
- Mesa de trabajo
- Recipiente para residuos
- Tomas de corriente tipo Schuko 220V, debidamente protegidas
- Nevera tipo combi (refrigerador y congelador), que en algún caso podrá ser compartida

Asimismo, la Organización pondrá a disposición de los finalistas platos y bandejas (generalmente de color blanco) para el emplatado y presentación.

### **Equipamiento técnico compartido (zona común lateral)**

Además, en un área lateral del escenario y para uso compartido por todos los equipos, se dispondrá —de la mano de Sammic®— de equipamiento profesional de apoyo, que incluirá:

- Cutter emulsionador
- Horno adicional
- Cocedora a baja temperatura
- Envasadora al vacío
- Abatidor de temperatura
- Cortadora de fiambre

### **Material personal**

- Cada equipo deberá aportar su propio material personal (cuchillos, termómetros, sifones, pequeños utensilios específicos, etc.).
- La custodia del material personal será responsabilidad exclusiva de los participantes.

### **Control, limpieza e inspección**

Tras la competición:

- Los finalistas deberán **limpiar y ordenar completamente** su módulo y el material facilitado por la Organización antes de abandonarlo.

- El Jurado podrá penalizar en caso de incumplimiento.
- Los puestos de trabajo serán inspeccionados antes y después de cada participación por miembros del Jurado y de la Organización.
- Ningún concursante podrá abandonar su módulo hasta que se haya realizado la inspección y el correspondiente control de inventario.

## 8. Ingredientes, seguridad alimentaria y alérgenos

Cada finalista aportará los ingredientes necesarios para su receta.

- Es responsabilidad del participante garantizar la correcta conservación, trazabilidad y manipulación higiénico-sanitaria de los alimentos.
- La propuesta deberá indicar alérgenos de forma clara en la ficha de la receta.

## 9. Uniformidad e imagen

- Uniforme profesional obligatorio (pantalón, calzado, chaquetilla, mandil, gorro, etc.).
- No se permite publicidad en la uniformidad, salvo la del establecimiento donde se trabaje.
- La Organización podrá requerir uniformidad oficial del campeonato (chaquetilla/gorro/mandil), siendo obligatoria si así indica.

## 10. Jurado y sistema de puntuación

El jurado estará formado por un número impar de miembros (min. 3, máx. 5), designado por el Comité Organizador, pudiendo incluir representación del patrocinador.

Criterios de evaluación (puntuaciones de 1 a 5 por apartado, sin decimales) y su correspondiente ponderación:

Criterio	Aspectos objeto de valoración	Peso
Higiene y organización	Orden, limpieza, seguridad alimentaria y gestión del puesto de trabajo.	10%
Técnica	Puntos de cocción, cortes, elaboración de fondos y salsas, precisión en la ejecución	25%
Receta	Concepto, coherencia, tratamiento del producto y originalidad con sentido gastronómico	15%
Presentación	Emplatado, estética y limpieza visual	15%
Degustación	Aroma, sabor, equilibrio, textura y memorabilidad del plato	35%

La Organización realizará el recuento, levantará acta y procederá a la entrega de premios.

Las cinco (5) personas finalistas deberán estar presentes en la entrega, debidamente uniformadas.

## **11. Premios (Edición 2026)**

Premios económicos y reconocimientos 2026:

- **Primer Premio:** dotación económica de quinientos euros (500€), trofeo, diploma acreditativo, con el reconocimiento de Campeón/a y Medalla de Oro y dos (2) noches en el Hotel Jardín Tecina para dos personas en régimen de alojamiento y desayuno.
- **Segundo Premio:** dotación económica de cuatrocientos euros (400€), trofeo y diploma acreditativo, con el reconocimiento de Subcampeón/a y Medalla de Plata.
- **Tercer Premio:** dotación económica de trescientos euros (300€), trofeo y diploma acreditativo, con el reconocimiento de Medalla de Bronce.
- Los tres primeros clasificados recibirán, además, viaje para dos personas y vehículo en Clase Oro.
- A partir del cuarto puesto se otorgarán diplomas oficiales de participación, sin establecer un orden de clasificación público.

Los premios económicos estarán sujetos a las retenciones fiscales aplicables conforme a la normativa vigente.

La Organización podrá proponer a la persona ganadora o finalistas para participar en otros certámenes, según acuerdos vigentes y disponibilidad.

## **12. Derechos de imagen, recetas y comunicación**

La participación implica autorización para la captación de imagen/foto/vídeo durante el campeonato y actos vinculados, para difusión del evento y el campeonato en medios propios y cobertura (incluidas redes).

Las recetas (título, ingredientes, elaboración) y materiales generados podrán ser publicadas por la organización para fines informativos y promocionales del campeonato, sin perjuicio del reconocimiento de autoría del concursante.

La persona ganadora se compromete a colaborar con una pieza de comunicación (vídeo) para medios del campeonato, en condiciones razonables fijadas por la organización.

La organización no se responsabiliza de imágenes tomadas por terceros en zonas abiertas al público.

### **13. Responsabilidades, conducta y seguridad**

Es obligatorio cumplir normas de higiene, seguridad alimentaria y prevención. El jurado podrá penalizar prácticas inseguras o antihigiénicas.

La organización podrá descalificar conductas fraudulentas (suplantación de identidad, uso de imágenes sin consentimiento, manipulación) o comportamientos ofensivos/discriminatorios/violentos que dañen al campeonato o terceros.

Los datos facilitados deben ser veraces. Errores que impidan identificación podrán afectar a la participación/premio.

### **14. Protección de datos**

Responsable del tratamiento: Institución Ferial de Tenerife, S.A.U. (IFTSAU), NIF A38208427. Delegado/a de Protección de Datos: [delegadoprotecciondatos@iftsa.com](mailto:delegadoprotecciondatos@iftsa.com).

Finalidad: gestionar la participación y la difusión informativa/promocional del campeonato (incluida la publicación de datos e imagen de finalistas y ganadores). Base jurídica: ejecución de la relación derivada de la inscripción y consentimiento prestado al aceptar estas bases.

Conservación: durante el tiempo necesario para la gestión del campeonato y los plazos legales aplicables. Derechos: acceso, rectificación, supresión, oposición, limitación y portabilidad. También podrá retirar el consentimiento cuando proceda, a través del correo del DPD. Reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos ([www.aepd.es](http://www.aepd.es)).