

**GASTRO
CANARIAS**



*1r CAMPEONATO DE CANARIAS DE
BARISTAS*

GASTROCANARIAS® 2026

GRAN PREMIO LA MARZOCCO



la marzocco

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

Reglamento Oficial de Bases

INSTITUCIÓN FERAL DE TENERIFE,
S.A.U.
Jonay López Soto
Dirección Técnica y Comercial del
Salón
Teléfonos: 922 238 412 y 666 546 5300
www.recintoferialdetenerife.com
info@recintoferialdetenerife.com

INTERIDEAS, S.L.U. /
GASTROCANARIAS
Cristina Hernández Rodríguez
Dirección Gastronómica del Salón
www.gastrocanarias.com
info@gastrocanarias.com

El 1º Campeonato de Baristas de Canarias – GastroCanarias 2026 tiene como objetivo reconocer la excelencia profesional en la preparación y servicio de bebidas de café, valorando la técnica, la consistencia, el equilibrio sensorial y la capacidad de ejecución.

El campeonato se articula en cuatro modalidades independientes, cada una con premio propio, sistema de valoración específico y clasificación separada:

1. Mejor Espresso
2. Mejor Capuchino
3. Mejor Bebida Vegetal con Café
4. Mejor Barraquito

El 1º Campeonato de Baristas de Canarias – GastroCanarias 2026 se celebrará entre los días 19, 20 y 21 de mayo de 2026

La organización notificará con antelación el calendario detallado de la competición.

1. Participantes

Podrán participar personas mayores de 18 años que desarrollen su actividad profesional en cafeterías, restaurantes, hoteles, panaderías, pastelerías, coffee shops u otros negocios de hostelería radicados en Canarias.

2. Inscripción

La inscripción será individual y se formalizará dentro del plazo establecido por la organización mediante el formulario oficial.

La organización podrá solicitar ficha técnica, acreditación profesional o material complementario si lo considera necesario.

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

👉 <https://forms.gle/oa9qyqfSMWAp9bEJA>

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: 02 de abril

Cierre: 04 de mayo

La organización podrá ampliar o modificar estos plazos por causas justificadas, comunicándolo en sus canales de comunicación: web y redes sociales.

Contacto para dudas y aclaraciones: 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 (formato PDF).

- Autorización firmada de uso de imagen y declaración responsable en materia de higiene, seguridad alimentaria y comunicación de alérgenos.

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/1poKb7UJVkloRqh6xauGsCXy5JV_JUqmv/view?usp=drive_link

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

3. Equipamiento oficial

La organización facilitará:

- Máquina de espresso oficial
- Molino o molinos oficiales
- Café oficial (tres opciones a escoger)
- Leche oficial
- Bebida vegetal oficial (según modalidad)
- Agua
- Menaje base (para la categoría de espresso) y material de apoyo básico
- Para el resto de categorías (capuchino, bebida vegetal y baraquito), los participantes deberán llevar su propio menaje.

4. Jurado

El jurado estará compuesto por un juez principal, jueces sensoriales y jueces técnicos.

Sus decisiones serán inapelables. En caso de empate, prevalecerá la mayor puntuación sensorial y, en segundo lugar, la técnica.

5. Normas generales

Los participantes deberán:

- Respetar su turno de participación
- Mantener limpia su estación de trabajo
- Utilizar únicamente ingredientes y equipos autorizados
- Seguir las indicaciones del jurado y de la organización

6. Penalizaciones

Se podrán aplicar penalizaciones por:

- Retrasos o exceso de tiempo
- Estación de trabajo sucia
- Servicio incompleto
- Incumplimiento de la receta obligatoria
- Uso de ingredientes o técnicas no permitidos

7. Premios

Se otorgará un primer premio por cada modalidad.

La organización podrá conceder menciones especiales o reconocimientos adicionales.

8. Aceptación

La participación en el campeonato implica la aceptación integral de estas bases, así como la autorización para el uso informativo y promocional de imágenes y vídeos del campeonato.

ANEXO I – MEJOR ESPRESSO

Descripción

Se valora la extracción, limpieza, equilibrio y consistencia de un espresso ejecutado con rigor técnico y criterio sensorial.

Bebida a presentar

Cada concursante deberá servir cuatro espressos idénticos, uno para cada juez sensorial.

Requisitos específicos

- Uso exclusivo del café oficial de los concursos.
- Preparación en la máquina y molino oficiales
- Uso únicamente de café molido y agua
- Las tazas deberán presentar crema visible, limpieza y coherencia sensorial
- No se permiten ingredientes añadidos

Tiempos oficiales

Fase	Tiempo
Preparación y puesta a punto	5 min
Elaboración y servicio	7 min
Limpieza final	2 min

Criterios de valoración

Criterio	Puntos
Sabor, cuerpo, acidez, uniformidad, postgusto y coherencia con la explicación	70
Aroma y coherencia	10
Técnica de trabajo	10
Presentación, orden y limpieza	10
TOTAL	100

ANEXO II – MEJOR CAPUCHINO

Descripción

Se evalúa la integración entre espresso y leche, la calidad de la microespuma y el resultado final en taza.

Bebida a presentar

Cuatro capuchinos idénticos, uno para cada juez.

Requisitos específicos

- Base de espresso con leche oficial
- Servicio en taza adecuada y volumen definido
- Microespuma fina, estable y sedosa
- No se permiten siropes, azúcar, cacao ni toppings
- Se permite y valora el latte art

Tiempos oficiales

Fase	Tiempo
Preparación y mise en place	5 min
Elaboración y servicio	8 min
Limpieza final	2 min

Criterios de valoración

Criterio	Puntos
Balance café-leche, sabor, textura, temperatura y coherencia	55
Latte art (contraste y dificultad)	30
Técnica de ejecución	15
TOTAL	100

ANEXO III – MEJOR BEBIDA VEGETAL CON CAFÉ

Descripción

Premia la capacidad de integrar el café con bebida vegetal desde un enfoque actual, equilibrado y aplicable a la hostelería.

Bebida a presentar

Cuatro bebidas idénticas, una para cada juez.

Requisitos específicos

- Debe contener al menos un espresso
- Uso exclusivo de la bebida vegetal oficial
- Puede ser caliente o fría
- Se permiten ingredientes no alcohólicos previamente declarados
- Debe ser reproducible en un entorno profesional

Tiempos oficiales

Fase	Tiempo
Preparación	5 min
Elaboración, explicación y servicio	8 min
Limpieza final	2 min

Criterios de valoración

Criterio	Puntos
Integración café-bebida vegetal	30
Sabor, equilibrio y textura	25
Técnica	15
Creatividad y concepto	15
Viabilidad comercial	10
Presentación	5
TOTAL	100

ANEXO IV – MEJOR BARRAQUITO

Descripción

Reconoce la correcta ejecución de una bebida icónica canaria, respetando su identidad, equilibrio y presentación.

Bebida a presentar

Cuatro barraquitos idénticos.

Requisitos específicos

- Debe incluir: espresso, leche condensada, leche o espuma, corteza de limón, canela y licor autorizado
- Respeto a la receta tradicional
- Servicio en cristalería transparente (aportada por el participante)
- Coherencia visual y gustativa entre las cuatro bebidas
- No se permiten reinterpretaciones que eliminen elementos esenciales

Tiempos oficiales

Fase	Tiempo
Preparación	5 min
Elaboración y servicio	10 min
Limpieza final	2 min

Criterios de valoración

Criterio	Puntos
Fidelidad a la receta	30
Sabor y equilibrio	40
Presentación visual	20
Limpieza y orden	10
TOTAL	100

Cláusula final

La organización podrá interpretar y resolver cualquier situación no prevista en estas bases durante la reunión preliminar con los participantes, así como introducir ajustes técnicos o logísticos que mejoren el desarrollo del campeonato, garantizando siempre los principios de igualdad, transparencia y objetividad.

A efectos de comunicación, se recomienda utilizar la denominación: 1 Campeonato de Baristas GastroCanarias 2026:

Ejemplo:

Mejor espresso La Marzocco GastroCanarias 2026

Mejor capuchino La Marzocco GastroCanarias 2026