

**GASTRO
CANARIAS**



CONCURSO BE BAKER

*1º CAMPEONATO DE CANARIAS DE TOSTAS
DE DESAYUNO*

*GRAN PREMIO GASTROCANARIAS &
EUROPASTRY 2026*



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

Reglamento Oficial de Bases

INSTITUCIÓN FIERIAL 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

1. Objeto y ámbito

El Campeonato de Canarias de Tostas de Desayuno – GastroCanarias - Gran Premio GastroCanarias & Europastry es un certamen de carácter regional dirigido a profesionales del sector de la restauración y la gastronomía en Canarias.

Su finalidad es reconocer y poner en valor la tosta de desayuno como propuesta gastronómica creativa y comercial, fomentando la innovación culinaria aplicada al pan, la calidad en la elaboración y la mejora de la oferta de desayunos en cafeterías, hoteles y establecimientos de hostelería del archipiélago.

A efecto de estas bases, se entiende por “tosta de desayuno” una elaboración individual servida sobre la base de rebanada de pan, apta para su consumo en horario de desayuno, pudiendo ser dulce o salada.

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.). Europastry 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 tercer día del salón (jueves 21 de mayo de 2026), salvo ajustes por causas organizativas.

3. Participantes y requisitos

- Podrán participar cocineros y cocineras profesionales mayores de edad, residentes con actividad profesional en la Comunidad Autónoma de Canarias.
- Los participantes deberán estar vinculados a un establecimiento de hostelería o restauración (cafetería, restaurante, hotel u otro negocio del sector).
- Cada establecimiento podrá presentar una única propuesta de tosta.
- La participación se realiza a título personal, aunque se represente a un establecimiento o empresa.
- La participación es individual, y no se permite la presencia ni colaboración de ayudantes durante la competición.
- La inscripción y participación en el campeonato es gratuita. Los gastos de desplazamiento, alojamiento y dietas correrán a cargo de los participantes, salvo indicación expresa en contrario por parte de la Organización.

4. Requisito obligatorio de pan (Europastry)

Único requisito obligatorio de la receta **sólo en la final**: la base de pan de la tosta deberá ser una referencia incluida en la lista oficial de panes facilitada por Europastry a los participantes.

Nota: La lista oficial de panes se enviará a los participantes antes del campeonato, por lo que no es necesario incluirla en la fase de selección. **El día del campeonato, el pan será suministrado directamente por Europastry.**

5. 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/G9M4hU14D6d89pRl6>

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: 04 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 ; 618 533 794

Documentación obligatoria

Las candidaturas deberán presentar la siguiente documentación:

- Formulario oficial de inscripción debidamente cumplimentado.
- Receta (formato PDF), incluyendo nombre, ingredientes con cantidades para cuatro (4) unidades, elaboración, indicación de alérgenos y presentación.
- Entre una (1) y tres (3) fotografías (formato JPG).
- Los participantes deberán enviar un video presentando la Tostas participante, indicando los diferentes ingredientes utilizados y el proceso de creación.
- 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 y firmarse, y adjuntarse posteriormente en el formulario de inscripción.

Descarga del documento de autorización:

 <https://drive.google.com/file/d/1Tb2bOKb1niOGvPP4weIRGiBv41nh8eWg/view?usp=sharing>

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

6. 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

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

Claridad y Detalle de la Explicación (45 puntos)

- Claridad de la Receta (20 puntos): Se evaluará lo bien que el participante explica cada paso de la receta. Debe ser fácil de entender para cualquier espectador, con instrucciones precisas y sin ambigüedades.
- Detalles Técnicos (25 puntos): Se valora la profundidad con la que el participante aborda temas técnicos como tiempos de cocción, temperaturas, técnicas de preparación, y otros elementos culinarios que den confianza al jurado de que la Tosta será exitoso si se sigue la receta.

Originalidad y Creatividad (30 puntos)

- Innovación de la Tosta (15 puntos): Se premia la creatividad en los ingredientes, el tipo de pan, los ingredientes y los toppings. Se valora lo diferente y novedoso de la propuesta.
- Concepto General (15 puntos): La cohesión temática de la Tosta (por ejemplo, una Tosta que se inspire en una región o estilo culinario) y cómo ese concepto se refleja en los ingredientes y la preparación.

Presentación Visual del Plato (25 puntos)

- Apariencia de la Tosta (10 puntos): Se evalúa la estética de la Tosta tal y como aparece en el video, considerando como luce el conjunto final de ingredientes (color, proporción, etc.).
- Creatividad de la Presentación del Plato (15 puntos): Se valora cómo el participante presenta la Tosta en términos de diseño visual, desde la forma en que se emplata hasta detalles visuales creativos como decoraciones o montaje en el vídeo

7. 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 de la Tapa seleccionado. Tres (3) destinadas al Jurado y una (1) para reproducción fotográfica.

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 tiene que traer el soporte/plato/pack donde presentará su propuesta.

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

8. Ingredientes, elaboraciones previas y material

Salvo el pan elegido de la Lista de Referencias (requisito obligatorio), el resto de ingredientes será de libre elección del concursante.

Los finalistas deberán aportar los ingredientes y el material auxiliar necesario (utillaje personal, recipientes, moldes, etc.), salvo el equipamiento que facilite la Organización en el módulo.

Se permiten elaboraciones previas (salsas, caldos, cremas, encurtidos, fondos, etc.) siempre que no supongan llevar la tosta ya montada/terminada. El montaje final de la tosta deberá realizarse en directo durante el tiempo de concurso.

Los participantes serán responsables de cumplir la normativa higiénico-sanitaria aplicable (conservación en frío/caliente, trazabilidad, alérgenos y manipulación segura).

9. 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.

10. 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.

11. 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.

12. 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.

La puntuación total será de 100 puntos, con los siguientes criterios orientativos:

Criterio	Peso
Sabor y equilibrio	30
Originalidad y creatividad	20
Presentación y estética	20
Textura y composición	25
Dificultad y ejecución	10

En caso de empate, decidirá el mayor puntaje en “Originalidad y creatividad”.

13. Premios (Edición 2026)

Premios económicos y reconocimientos 2026:

- **Primer Premio:** dotación económica de ochocientos euros (800€), trofeo, diploma acreditativo, con el reconocimiento de Campeón/a y Medalla de Oro.
- **Segundo Premio:** dotación económica de trescientos cincuenta euros (350€), trofeo y diploma acreditativo, con el reconocimiento de Subcampeón/a y Medalla de Plata.
- **Tercer Premio:** dotación económica de ciento cincuenta euros (150€), trofeo y diploma acreditativo, con el reconocimiento de Medalla de Bronce.
- 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.

14. 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.

15. 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.

16. Protección de datos

Responsable del tratamiento: Institución Ferial de Tenerife, S.A.U. (IF TSAU), NIF A38208427. Delegado/a de Protección de Datos: 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).