

GASTRO CANARIAS



1º CAMPEONATO DE CANARIAS DE ENSALADILLA

GASTROCANARIAS® 2026

GRAN PREMIO HELLMANN'S



*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 1º Campeonato de Canarias de Ensaladilla – GastroCanarias 2026 es un certamen gastronómico de carácter regional dirigido a profesionales del sector de la restauración y la hostelería en Canarias.

Su finalidad es reconocer la mejor ensaladilla en Canarias, poniendo en valor la excelencia técnica, el sabor, la coherencia de la receta y su viabilidad real dentro de la oferta gastronómica de bares, restaurantes, cafeterías y establecimientos de hostelería del archipiélago.

El campeonato pretende además fomentar la calidad culinaria, la creatividad responsable y la puesta en valor de los productos del territorio dentro de una de las elaboraciones más populares de la gastronomía española.

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.). HELLMANN’S 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”), el segundo día del salón (miércoles 20 de mayo de 2026), salvo ajustes por causas organizativas.

3. Participantes y requisitos

Podrán participar:

- Cocineros y cocineras profesionales mayores de edad.
- Profesionales de hostelería en activo dentro de la Comunidad Autónoma de Canarias.
- Los participantes deberán representar a un establecimiento abierto al público (restaurante, bar, cafetería, hotel u otro negocio de restauración).

Condiciones de participación:

- Cada establecimiento podrá presentar una única receta de ensaladilla.
- La participación se realiza a título personal, aunque se represente a un establecimiento.
- La Organización podrá solicitar acreditación del vínculo profesional con el establecimiento.
- La participación es individual, no permitiéndose ayudantes durante la competición.
- La inscripción y participación es gratuita.

4. Requisito obligatorio del patrocinador (Hellmann's)

Será obligatorio el uso de mayonesa Hellmann's como base de la receta presentada.

La Organización podrá facilitar el producto oficial durante la final para garantizar igualdad de condiciones entre participantes.

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/nnL8PypGa6FryGGS8>

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: 20 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 ; 618 533 794

Documentación obligatoria

Las candidaturas deberán presentar la siguiente documentación:

- Formulario oficial de inscripción debidamente cumplimentado.
- Receta o ficha técnica de la ensaladilla.
- Entre una (1) y tres (3) fotografías de la ensaladilla (formato JPG).
- Autorización firmada de uso de imagen y declaración responsable en materia de higiene, seguridad alimentaria y comunicación de alérgenos.
- Acreditación de que la ensaladilla es una tapa habitual del establecimiento.

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/1rBI6GGkRBo9QFz9zKVE2FNOuQ-Yff4IE/view?usp=sharing>

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

6. Requisito de autenticidad: tapa habitual del establecimiento

La ensaladilla presentada a concurso deberá ser una de las tapas habituales del establecimiento participante.

No se admitirán recetas creadas exclusivamente para el campeonato.

Acreditación obligatoria

El participante deberá aportar al menos uno de los siguientes documentos:

- Fotografía o captura de la carta donde aparezca la ensaladilla (carta física, QR, web o redes).
- Enlace a carta online donde figure el plato.
- Declaración responsable firmada por el establecimiento.

7. Proceso de selección de finalistas

El Comité Organizador realizará una preselección documental basada en la calidad y coherencia de las candidaturas presentadas.

Serán seleccionados:

- Diez (10) finalistas
- Dos (2) reservas (en caso de bajas)

Los finalistas recibirán comunicación oficial por correo electrónico con la información logística para su participación en la final.

8. Desarrollo de la final

La final se celebrará de forma presencial en el escenario Cabildo de Tenerife del Recinto Ferial.

Modalidad de participación

- Participarán 10 concursantes.
- El orden de participación se determinará mediante sorteo.
- No se permitirá la presencia de ayudantes en el puesto de trabajo.

Elaboración y emplatado

La ensaladilla podrá presentarse previamente elaborada, respetando en todo momento la cadena de frío.

Durante el concurso, el participante dispondrá de un tiempo determinado para:

- Terminación
- Ajuste
- Emplatado final

El tiempo exacto será de 15 minutos.

Raciones

Cada concursante deberá presentar ocho (8) raciones iguales, distribuidas de la siguiente manera:

- 7 raciones para el jurado profesional
- 1 ración para archivo fotográfico y comunicación.

Presentación a ciegas

La degustación se realizará a ciegas, mediante un sistema de códigos asignado por la Organización.

No se permitirán elementos identificativos del establecimiento en las raciones destinadas al jurado.

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 campeonato contará exclusivamente con Jurado Profesional.

El jurado estará compuesto por un número impar de miembros designado por el Comité Organizador, pudiendo incluir representación del patrocinador.

Las puntuaciones serán secretas y registradas por la Organización.

El fallo del jurado será inapelable.

Sistema de puntuación (100 puntos)

Criterio	Peso
Sabor y equilibrio	40%
Textura y punto	15%
Técnica y ejecución	15%
Presentación y apetecibilidad	15%
Originalidad con coherencia	10%
Limpieza, orden y destreza	5%

Criterio de desempate

- 1- Mayor puntuación en Sabor y equilibrio
- 2- Mayor puntuación en Técnica y ejecución
- 3- Decisión de la Presidencia del Jurado

Las diez (10) personas finalistas deberán estar presentes en la entrega, debidamente uniformadas.

13. 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.

14. 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.

15. 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.

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).