

# GASTRO CANARIAS



---

*1º CAMPEONATO DE CANARIAS DE  
PANADERÍA ARTESANA*

*GASTROCANARIAS® 2026*

*GRAN PREMIO HARICANA*

---



---

*11º Sal3n Gastron3mico 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 Panadería Artesana – GastroCanarias - Gran Premio HARICANA es un certamen gastronómico de carácter regional dirigido a profesionales del sector de la panadería artesana y la gastronomía en Canarias.

Su finalidad es:

- Poner en valor el oficio, la técnica y la calidad sensorial de la panadería artesana en Canarias.
- Reconocer a los profesionales que elevan el nivel del pan, la bollería y la creatividad desde el rigor.
- Promover la identidad gastronómica del archipiélago, especialmente a través del Pan Creativo, donde será obligatorio el uso de productos tradicionalmente canarios.

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

El campeonato se enmarca en el 11º 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.). HARICANA 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 último día del salón (jueves 21 de mayo de 2026), salvo ajustes por causas organizativas.

## **3. Participantes y requisitos**

- Campeonato está dirigido a panaderos/as, pasteleros/as y profesionales del sector en activo, vinculados a obradores, panaderías o pastelerías con actividad en Canarias
- La Organización podrá solicitar acreditación profesional si lo considera necesario para garantizar el carácter profesional del certamen.
- 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/VUR3S8W41RApiU756>

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](mailto:campeonatos@gastrocanarias.com) ; 618 533 794

### **Documentación obligatoria**

Las candidaturas deberán presentar la siguiente documentación:

- Formulario oficial de inscripción debidamente cumplimentado.
- 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/1-sTc63o4SYhdDRPaslkxJhTwZz6BtpLd/view?usp=sharing>

### **Descarga de Ficha Técnica**

👉 <https://drive.google.com/file/d/1XUmMMwjlMkAPGV3ZnSAyOVVjfqqn5kR4/view?usp=sharing>

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

La Organización podrá establecer un número máximo de participantes y confirmará la participación por orden de inscripción y/o criterios de selección técnica.

## **5. Categorías del concurso**

El campeonato se compone de tres (3) categorías:

- Mejor Pan de Canarias
- Mejor Croissant
- Mejor Pan Creativo (obligatorio: 2 productos tradicionalmente canarios)

Se podrá competir en una o varias categorías.

## **6. Requisitos técnicos de las elaboraciones**

### **6.1. Reglas generales (aplican a todas las categorías)**

Las elaboraciones deben ser originales, elaboradas por el concursante y presentadas listas para su evaluación.

Se recomienda el uso de procesos artesanos (fermentaciones largas, prefermentos, masa madre, etc.).

No se permitirán productos que la Organización considere fuera de estándar artesano.

Será obligatorio entregar una ficha técnica por cada elaboración presentada (la Organización facilitará un modelo), incluyendo: ingredientes, porcentajes, proceso, fermentaciones, formado, horneado y observaciones.

El ingrediente principal de las elaboraciones presentadas debe ser una harina de la gama disponible de Harinera Canaria.

## **6.2. Categoría: Mejor Pan de Canarias**

Pan de estilo libre (hogaza, chusco u otras formas).

El pan deberá tener un peso de 1kg.

Debe primar la calidad del cereal, la fermentación, la corteza, la miga, aroma, consistencia de la miga, durabilidad y presentación de las elaboraciones.

## **6.3. Categoría: Mejor Croissant**

Croissant de estilo libre dentro del estándar profesional (clásico o de autor), valorándose especialmente:

- Hojaldre
- Alveolado
- Cocción
- Sabor
- Equilibrio graso
- Acabado

## **6.4. Categoría: Mejor Pan Creativo (obligatorio: 2 productos canarios)**

Pan de creación libre.

El pan deberá tener un peso de 1kg.

Obligatorio incorporar al menos dos productos tradicionalmente canarios, claramente identificables en el producto final (en sabor y/o concepto).

Ejemplos (no limitativos): gofio, miel de palma, quesos canarios, mojos, papas antiguas, plátano, batata o ñame, tuno indio, almendra canaria, vinos o malvasía, etc.

La organización podrá considerar no apta una propuesta si los productos canarios son meramente testimoniales o no se perciben en la elaboración final.

## **7. Entrega de elaboraciones**

Cada participante deberá presentar un mínimo de dos (2) unidades por cada categoría en la que participe.

La entrega se realizará el jueves 21 de mayo, de 10:00 a 11:30 h, en las oficinas de GastroCanarias situadas en la trasera del escenario Cabildo de Tenerife.

Las piezas deberán entregarse correctamente identificadas según el sistema que indique la Organización (para garantizar la evaluación ciega) y acompañadas de su ficha técnica.

La Organización podrá rechazar elaboraciones entregadas fuera de plazo o en condiciones no aptas (temperatura, rotura, falta de documentación, etc.).

## 8. Desarrollo

El concurso se celebrará el jueves 21 de mayo de 2026 a las 12:00 h en el escenario Cabildo de Tenerife

La organización definirá el orden de evaluación por categorías y el sistema de cata (cata ciega, presentación, etc.).

Las decisiones del jurado serán inapelables.

## 9. Jurado y criterios de valoración

El jurado estará formado por profesionales de la panadería/pastelería, prescriptores gastronómicos y perfiles designados por la organización.

Criterios de valoración:

- Técnica y ejecución
- Fermentación y textura
- Corteza y miga (cuando aplique)
- Hojaldrado y estructura (croissant)
- Sabor, equilibrio y limpieza aromática
- Identidad y coherencia del concepto
- Presentación y acabado

En la categoría Pan Creativo se valorará especialmente la integración real y el sentido de los productos canarios obligatorios.

## 10. Premios (Edición 2026)

Premios económicos y reconocimientos:

- **Mejor pan de Canarias:** dotación económica de mil euros (1.000€), y programa formativo valorado en quinientos euros (500€), trofeo y diploma acreditativo, con el reconocimiento de Mejor pan de Canarias.
- **Mejor Croissant:** dotación económica de setecientos euros (700€), y programa formativo valorado en quinientos euros (500€), trofeo y diploma acreditativo, con el reconocimiento de Mejor Croissant.
- **Mejor Pan Creativo:** dotación económica de quinientos euros (500€), trofeo y diploma acreditativo, con el reconocimiento de Mejor Pan Creativo.

Se entregará a todos los participantes, cuyas elaboraciones sean aceptadas por la Organización, un lote de productos y utensilios de Haricana.

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

## **11. 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.

## **12. 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.

## **13. 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](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)).