

GASTRO CANARIAS



*20º CAMPEONATO DE CANARIAS DE
COCINA®*

GASTROCANARIAS® 2026

GRAN PREMIO CEPSA



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

Reglamento Oficial de Bases

INSTITUCIÓN FERIAL 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 Cocina – GastroCanarias 2026 es un certamen gastronómico de carácter profesional y ámbito autonómico dirigido a profesionales de la cocina de las Islas Canarias.

Su finalidad es reconocer el dominio técnico, la creatividad culinaria y el uso destacado del producto canario, así como promover el talento gastronómico del archipiélago dentro del marco del Salón Gastronómico de Canarias.

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).

El campeonato cuenta con el patrocinio del Gran Premio Cepsa.

La final se celebrará en el Recinto Ferial de Tenerife (Escenario “Cabildo de Tenerife”), en la mañana del primer día del salón (martes 19 de mayo de 2026), salvo ajustes por causas organizativas.

3. Participantes y requisitos

Podrán participar profesionales de cocina, hostelería y restauración mayores de edad, residentes en la Comunidad Autónoma de Canarias.

La participación se realizará a título personal, aunque el participante desarrolle su actividad profesional en restaurantes, hoteles, escuelas de cocina u otras entidades del sector.

La inscripción deberá realizarse obligatoriamente en pareja, formada por:

- Un/a chef participante
- Un/a ayudante de cocina

Ambos deberán ser mayores de edad y residentes en Canarias.

El/la chef será responsable de su ayudante durante el desarrollo del campeonato.

No se permitirá cambiar ayudante una vez confirmada la participación, salvo causa justificada y con autorización expresa de la organización.

La persona ganadora de una edición no podrá participar en las dos ediciones inmediatamente posteriores del campeonato.

La inscripción y participación en el campeonato 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:

Formulario oficial de inscripción:

👉 <https://forms.gle/oxzdMTtBFuB62FAu8>

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

Documentación obligatoria

Las candidaturas deberán presentar la siguiente documentación:

- Currículum profesional del/de la chef, con fotografía (formato PDF).
- Currículum profesional del/de la ayudante, con fotografía (formato PDF).
- Receta para la fase de selección: nombre del plato, ingredientes con cantidades para 4 raciones y elaboración detallada (formato PDF).
- Entre una (1) y cinco (5) fotografías del plato correspondiente a la receta de selección (formato JPG).
- Autorización firmada de uso de imagen y declaración responsable en materia de higiene, seguridad alimentaria y comunicación de alérgenos (chef y ayudante/a).

El documento de autorización deberá descargarse desde el siguiente enlace, cumplimentarse y firmarse individualmente por cada participante (chef y ayudante), y adjuntarse posteriormente en el formulario de inscripción.

Por tanto, deberá presentarse **una autorización firmada por el/la chef y otra autorización firmada por el/la ayudante**, siendo ambas obligatorias para validar la inscripción.

Descarga del documento de autorización:

 <https://drive.google.com/file/d/1mjYkZ5o3d59zc3x3CvPVa4QlxFCkWWla/view?usp=sharing>

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

La receta presentada será utilizada exclusivamente para el proceso de selección y no necesariamente deberá coincidir con los platos elaborados durante la final.

5. Proceso de selección de finalistas

El Comité Organizador seleccionará a cinco (5) finalistas y dos (2) reservas, evaluando la documentación presentada dentro del plazo establecido.

Receta para la fase de selección

Las candidaturas deberán presentar una receta conforme a las siguientes condiciones:

- Motivo de inspiración: “espíritu y sabor canario”
- Ingrediente principal obligatorio: **berros**
- La receta deberá estar correctamente estructurada, ser técnicamente viable y estar desarrollada para cuatro (4) raciones.

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 explicación
- Originalidad y creatividad
- Presentación visual del plato propuesto

La Organización notificará individualmente a las candidaturas seleccionadas con la debida antelación y publicará la lista 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

6.1. Formato del campeonato (final en directo)

Cada finalista elaborará dos platos en directo:

- Plato común: con ingrediente secreto obligatorio comunicado por la Organización.
- Plato libre: con ingredientes de una Caja Sorpresa y apoyo de Despensa Común.

Tiempo total: 135 minutos por finalista para elaborar y presentar ambos platos.

Cuatro (4) raciones por plato (tres para el jurado y una para fotografía y medios).

La competición comenzará a las 10:00h. El orden de participación se determinará por sorteo.

6.2. Mecánica operativa (antes y durante la final)

La organización podrá convocar una jornada previa para logística de compra, briefing técnico, sesión de fotos y explicaciones de equipamiento.

Compra/ abastecimiento: se facilitará una tarjeta de compra con importe de 35€ para el plato común, custodiando productos hasta el día siguiente.

Caja Sorpresa y Despensa Común: la organización entregará una Caja Sorpresa (igual para todos) y habilitará una Despensa Común con básicos.

Entrega de recetas: la organización solicitará la receta redactada de ambos platos antes de iniciar la elaboración en formato y momento que indique.

6.3. Entrega fuera de hora

Se concederá una prórroga máxima de cinco (5) minutos. Si, transcurrida dicha prórroga, no se hubiera efectuado la entrega, la persona participante perderá su turno y pasará al final del orden restante, pudiendo aplicarse la penalización correspondiente conforme a los criterios establecidos por la Organización.

6.4. Uso de dispositivos electrónicos

Desde el momento en que se proceda la apertura de la “Caja Sorpresa” y hasta la finalización de la participación de cada finalista, queda totalmente prohibido el uso de teléfonos móviles, relojes inteligentes, tablets o cualquier otro dispositivo electrónico con capacidad de comunicación o acceso a información externa.

En caso de incumplimiento, el Jurado y/o la Organización podrán aplicar la correspondiente penalización o proceder a la descalificación.

Si algún participante necesitara realizar cálculos durante la prueba, deberá aportar su propia calculadora como parte de su material personal.

Horarios orientativos

(La Organización podrá ajustarlos por razones operativas.)

Finalista	Módulo	Inicio	Plato Común (60')	Entrega	Plato Libre (75')	Entrega
1	1	10:00	60 min	11:00	+75 min	12:15
2	2	10:10	60 min	11:10	+75 min	12:25
3	3	10:20	60 min	11:20	+75 min	12:35
4	4	10:30	60 min	11:30	+75 min	12:45
5	5	10:40	60 min	11:40	+75 min	12:55

Las elaboraciones del Plato libre (segundo plato) pueden comenzar a cocinarse desde el inicio del concurso.

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.

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.

Dispensa

La Organización facilitará:

- Una **Dispensa Común**

Los listados correspondientes se comunicarán una vez confirmada la condición de finalista.

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 y sus ayudantes 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. Uniformidad e imagen

- Chef y ayudante deberán vestir uniforme profesional completo, limpio y adecuado.
- La organización podrá requerir uniformidad oficial del campeonato (chaquetilla/gorro/delantal) y será obligatorio si se indica.

9. Jurado y sistema de puntuación

El jurado estará formado por un número impar de miembros (min. 5, máx. 7), designado por la organización, con perfiles profesionales de gastronomía/restauración y periodismo gastronómico.

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.

10. Premios (Edición 2026)

Premios económicos y reconocimientos 2026:

- Primer Premio: dotación económica de mil quinientos euros (1.500€), trofeo y diploma acreditativo, con el reconocimiento de Campeón/a y Medalla de Oro.
- Segundo Premio: dotación económica de mil euros (1.000€), trofeo y diploma acreditativo, con el reconocimiento de Subcampeón/a y Medalla de Plata.
- Tercer Premio: dotación económica de quinientos euros (500€), trofeo y diploma acreditativo, con el reconocimiento de Medalla de Bronce.
- Premio al/a Mejor Ayudante/a de Cocina: dotación económica de trescientos euros (300€), trofeo, diploma acreditativo e invitación preferente para participar como finalista en la siguiente edición (si lo desea).
- A partir del cuarto puesto se otorgarán diplomas oficiales de participación, sin establecimiento de orden público de clasificación.

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.

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 publicados 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 las 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. (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).