

GASTRO CANARIAS



2º CAMPEONATO DE CANARIAS DE DECORACIÓN DE MESAS

LA MESA COMO EXPERIENCIA

GRAN PREMIO ADOM



TODO PARA PROTEGER TU MUNDO

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

Reglamento Oficial de Bases

INSTITUCIÓN FERIAI 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 XI Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2026 convoca el 1^{er} Campeonato de Montaje de Mesas Campestres – Gran Premio Adom, con el objetivo de reconocer el talento, la creatividad y la capacidad técnica de los profesionales del sector eventos, banquetes y sala en el diseño y montaje de una mesa rectangular de estilo campestre para seis (6) comensales, con especial protagonismo del material de un solo de ADOM.

1. Objeto del campeonato

El concurso tiene por objeto premiar la mejor propuesta de montaje integral de una mesa campestre de carácter profesional, pensada para seis comensales, en la que se valore la creatividad, la coherencia estética, la ejecución técnica y, de forma muy especial, la presencia visible y protagonista de las marcas que trabaja ADOM, a través de sus materiales de un solo uso.

2. Finalidad

La finalidad de este certamen es poner en valor el montaje de mesa como herramienta de experiencia, identidad visual y diferenciación dentro del sector de los eventos y los banquetes.

Asimismo, el concurso pretende visibilizar el trabajo de las empresas y profesionales del servicio de sala, la decoración de eventos y la organización de banquetes, mostrando aplicaciones reales y comerciales del universo ADOM en un contexto creativo y competitivo.

3. Participantes

Podrán participar empresas de eventos, empresas de banquetes, profesionales de sala, maitres, jefes y jefas de sala, camareros y camareras, wedding planners, decoradores de eventos y, en general, profesionales vinculados al montaje y presentación de mesas en hostelería y celebraciones.

La participación será en equipos de un máximo de dos personas.

Cada participante o equipo podrá presentar una única candidatura.

4. Tema del campeonato

La prueba consistirá en el montaje completo de una mesa rectangular de estilo campestre para seis comensales.

La interpretación del concepto campestre del concepto campestre será libre, siempre que la propuesta mantenga coherencia estética y resulte apta para su aplicación real en eventos, celebraciones, banquetes, bodas, brunches o montajes gastronómicos de inspiración natural, rústica o rústico-contemporánea.

5. Condición esencial de marca

La mesa deberá vestirse con materiales de ADOM.

Se considerarán especialmente relevantes los elementos visibles de mesa, tales como manteles o cubremesas, banquete, rolls, caminos de mesa, individuales, servilletas, bolsillos para cubiertos y otros soportes o piezas de presentación de un solo uso pertenecientes al catálogo profesional de ADOM.

Podrán emplearse elementos complementarios no desechables -como vajilla, cristalería, cubertería o pequeños apoyos decorativos-, siempre que no resten protagonismo al material de ADOM desvirtúen el objetivo del concurso.

La organización podrá solicitar a los finalistas una relación de las referencias o líneas de productos empleadas en su montaje.

6. Inscripciones

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

 <https://forms.gle/ukkVbQjichxW6Adq5>

A través de este formulario las personas participantes deberán completar sus datos y adjuntar la documentación requerida para formalizar la candidatura.

Todos los datos e información solicitados deberán adjuntarse directamente en el formulario, incluyendo:

- Currículum y perfil profesional: un resumen de la experiencia y trayectoria, incluyendo formación, trabajos previos en eventos, banquetes o montajes de mesa, roles desempeñados y logros relevantes que demuestres la capacidad para participar en el campeonato.
- Breve memoria descriptiva de la propuesta.
- Imágenes de trabajos previos relacionados con eventos, banquetes o montajes de mesa.
- Autorización firmada de uso de imagen y declaración responsable en materia de higiene, seguridad alimentaria y comunicación de alérgenos.

La memoria descriptiva deberá comentar, como mínimo:

- Nombre de la propuesta
- Concepto o inspiración
- Tipo de evento al que se dirige
- Paleta cromática prevista
- Descripción básica de los materiales ADOM que se emplearán.

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/1Zh_8RESu1oQ_ShfsEhAfRZqa2Nx1zqI/view?usp=sharing

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

7. Selección de finalistas

La organización efectuará una preselección entre todas las candidaturas recibidas y elegirá un máximo de cinco (5) finalistas, así como dos (2) reservas, atendiendo al interés profesional y creativo de las propuestas presentadas.

Se valorará especialmente la adecuación al espíritu del concurso, la claridad del concepto, el potencial visual del montaje y la previsión de una presencia sólida de ADOM en la propuesta.

La decisión de la organización será inapelable.

8. Lugar y fecha de la selección

La final del concurso se celebrará en el marco del 11º Salón Gastronómico de Canarias - GastroCanarias 2026, que tendrá lugar los días 19, 20 y 21 de mayo de 2026 en el Recinto Ferial de Tenerife.

La prueba se celebrará el día 20 de mayo, el horario como concreto será comunicado por la Organización a los participantes seleccionados con la debida antelación.

9. Desarrollo final

Cada finalista o equipo dispondrá de una mesa rectangular estándar para seis comensales, según medidas y características definidas por la organización.

La prueba consistirá en el montaje completo de la mesa en directo dentro del tiempo máximo de 30 minutos.

Finalizado el tiempo reglamentario, no se permitirá continuar manipulando el montaje.

Una vez concluida la prueba, cada participante o equipo realizará una breve defensa oral, de hasta tres minutos, en la que explicará el concepto del montaje, su aplicabilidad real y la lógica de uso de los materiales ADOM.

10. Normas y técnicas de la prueba

El montaje deberá realizarse íntegramente dentro del tiempo fijado por la organización.

No se permitirá ayuda externa durante la prueba.

Los participantes deberán presentarse con la antelación suficiente que indique la organización y respetar las instrucciones técnicas, de seguridad y de funcionamiento del recinto.

No podrán emplearse elementos peligrosos, inflamables, sucios o incompatibles con la seguridad del espacio ferial.

No se permitirá fuego real. En caso de admitirse elementos lumínicos, estos deberán ser seguros y aptos para interior.

La mesa deberá estar concebida para un uso real en eventos y no únicamente como una composición decorativa sin viabilidad funcional.

La zona de trabajo deberá mantenerse ordenada y limpia durante toda la prueba.

La organización podrá descalificar cualquier propuesta que incumpla la condición principal de presencia visible y protagonista del material ADOM o que vulnere derechos de propiedad intelectual de terceros.

11. Criterios de valoración

La puntuación total será de 100 puntos, distribuidos del siguiente modo:

Criterio	Puntos	Qué se valora
Presencia, integración y protagonismo del material ADOM	30	Visibilidad real de ADOM coherencia en su uso y peso dentro del resultado final.
Originalidad y creatividad del montaje	20	Capacidad de sorprender, aportar identidad y construir una propuesta con personalidad propia.
Coherencia estética del conjunto	15	Armonía visual, combinación de texturas, color, equilibrio y lenguaje general de la mesa.
Técnica y ejecución profesional	15	Precisión, limpieza, detalle, acabado y solvencia en la disposición de los elementos.
Funcionalidad y aplicabilidad real en eventos	10	Viabilidad comercial, comodidad de uso y adaptación a un servicio o celebración reales.
Interpretación del concepto de mesa campestre	5	Capacidad de trasladar el espíritu campestre con sentido, elegancia y criterio.
Defensa oral del montaje	5	Claridad al explicar la idea, el enfoque y el papel de ADOM en la propuesta.

12. Desempate

En caso de empate, prevalecerá la propuesta que haya obtenido mayor puntuación en el criterio de presencia, integración y protagonismo del material ADOM.

Si el empate persistiera, se atenderá sucesivamente a la mayor puntuación en originalidad y creatividad, y después en técnica y ejecución profesional.

13. Jurado

El jurado estará integrado por profesionales designados por la organización, pudiendo incluir representantes del ámbito de la hostelería, el servicio de sala, el protocolo, los eventos, el estilismo de mesa y la marca patrocinadora ADOM.

El fallo del jurado será inapelable.

14. Descalificación

Serán causa de descalificación el incumplimiento de los tiempos establecidos, la recepción de ayuda externa durante la prueba, la inobservancia de las instrucciones de la organización, la utilización de materiales no autorizados, la falta de protagonismo del material ADOM o cualquier conducta que perjudique el normal desarrollo del concurso.

15. Premios

Premios económicos y reconocimientos 2026:

- Primer Premio: dotación económica de seiscientos euros (600€) y diploma acreditativo, con el reconocimiento de Campeón/a y Medalla de Oro. Se le entregará, además, un lote de productos de la empresa ADOM.
- Segundo Premio: dotación económica de trescientos euros (300€) y diploma acreditativo, con el reconocimiento de Subcampeón/a y Medalla de Plata. Se le entregará, además, un lote de productos de la empresa ADOM.
- Tercer Premio: dotación económica de cien euros (100€) y diploma acreditativo, con el reconocimiento de Medalla de Bronce. Se le entregará, además, un lote de productos de la empresa ADOM.
- 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.

El jurado podrá declarar desierto cualquiera de los premios si considera que las propuestas no alcanzan el nivel de calidad exigido.

16. 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.

17. 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.

18. Protección de datos

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

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).