

**GASTRO  
CANARIAS**



---

*4º CAMPEONATO DE CANARIAS DE TAPAS®*

*GASTROCANARIAS® 2026*

*GRAN PREMIO MAKRO®*

---



---

*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 Campeonato de Canarias de Tapas – GastroCanarias – Gran Premio MAKRO es un certamen regional de carácter profesional cuyo objetivo es poner en valor la tapa como formato gastronómico, impulsar talento del Archipiélago y fomentar el uso de productos canarios.

- Fomentar la utilización de productos agroalimentarios de Canarias como ingredientes protagonistas.
- Valorar la tapa como ejercicio de técnica, creatividad y sabor.
- Impulsar su presencia en todo tipo de establecimientos de restauración.
- Promover recetas tradicionales reinterpretadas con mirada contemporánea.

## **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.). MAKRO 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 tarde del segundo día del salón (miércoles 20 de mayo de 2026), salvo ajustes por causas organizativas.

## **3. Participantes y requisitos**

- Podrán participar profesionales mayores de edad, residentes en la Comunidad Autónoma de Canarias y actividad profesional en Canarias.
- La participación se realiza a título personal, aunque la persona participante trabaje en representación de una empresa o entidad.
- La Organización podrá limitar a una (1) propuesta por establecimiento si lo estima necesario por la operativa.
- La persona ganadora de una edición no podrá participar en las dos ediciones consecutivas siguientes de este mismo campeonato.
- 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/Aiv5jx7WXkNepz2x5>

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](mailto:campeonatos@gastrocanarias.com)

### **Documentación obligatoria**

Las candidaturas deberán presentar la siguiente documentación:

- Formulario oficial de inscripción debidamente cumplimentado.
- Currículum profesional con fotografía actualizada (formato PDF).
- Receta de la tapa propuesta (formato PDF), incluyendo nombre, ingredientes con cantidades para seis (6) unidades, elaboración y presentación.
- Entre una (1) y cinco (5) fotografías del emplatado final. (formato JPG).
- Autorización firmada de uso de imagen y declaración responsable en materia de higiene, seguridad alimentaria y comunicación de alérgenos.

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/1QY0xVZLvbdzYb3WkFRiTIC8FMgZ3VXI/view?usp=sharing>

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

## **5. 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 (100 puntos)**

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

- Claridad y detalle de la receta (estructura, coherencia técnica, explicación de procesos).
- Coherencia con el espíritu del certamen “sabor canario”
- Originalidad y creatividad (concepto, elección de ingredientes).
- Presentación visual de la propuesta (según el material fotográfico aportado).

La Organización notificará individualmente a los finalistas y publicará la relación oficial de finalistas en los canales del evento.

### **Condiciones para finalistas**

Las personas finalistas dispondrán de una Tarjeta de Compra MAKRO por importe máximo de cincuenta euros (50€) para adquirir ingredientes necesarios para la elaboración de la tapa, en los términos que comunique la Organización.

La Organización y/o MAKRO podrán solicitar justificantes de compra. Los excedentes de gasto correrán a cargo del participante.

### **6. 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 seis (6) unidades de la tapa seleccionada.

Dinámica de la competición:

- 16:00 horas – Llegada y acreditación de finalistas.
- 16:30 horas – Sorteo de orden de participación y asignación de módulos.
- Desde las 17:00 horas – Inicio escalonado de la competición.

Cada finalista dispondrá de cuarenta y cinco (45) minutos para la elaboración y presentación de las seis (6) 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.

Las personas finalistas podrán llevar elaboraciones auxiliares preparadas (fondos, salsas, mise en place), siempre que el montaje final y el emplatado se realicen en directo durante su turno.

### **Horarios orientativos**

(La Organización podrá ajustarlos por razones operativas.)

Finalista	Módulo	Inicio	Tiempo	Entrega
1	1	17:00	45 min	17:45
2	2	17:10	45 min	17:55
3	3	17:20	45 min	18:05
4	4	17:30	45 min	18:15
5	5	17:40	45 min	18:25

## **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.

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)
- Samic® (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 Samic®— 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.

## 8. Ingredientes, seguridad alimentaria y alérgenos

Cada finalista aportará los ingredientes necesarios para su receta, salvo los que se adquieran mediante la Tarjeta de Compra MAKRO.

- 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.

## 9. 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 exigir el uso de prendas oficiales del certamen (chaquetilla/mandil), que podrán incorporar marcas de patrocinadores. En este caso, su uso será obligatorio durante la competición y entrega de premios.

## 10. Jurado y sistema de puntuación

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%

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 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.

## **11. Premios (Edición 2026)**

Premios, acordados con MAKRO, serán los siguientes:

- **Primer Premio:** Tarjeta de compra MAKRO por importe de seiscientos euros (600€) y diploma acreditativo.
- **Segundo Premio:** Tarjeta de compra MAKRO por importe de (300€) y diploma acreditativo.
- **Tercer Premio:** Tarjeta de compra MAKRO por importe de doscientos euros (200€) y diploma acreditativo.
- 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.

## **12. 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 participante.

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.

### **13. Responsabilidades, conducta y seguridad**

Es obligatorio cumplir las 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.

### **14. Protección de datos**

Responsable del tratamiento de los datos: Institución Ferial de Tenerife, S.A.U. (IFTSAU), 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)).