

**GASTRO  
CANARIAS**



---

*9º CAMPEONATO DE CANARIAS DE  
PASTELERÍA®*

*GASTROCANARIAS® 2026*

*GRAN PREMIO HARINALIA*

---

**harinalia**  
CANARIAS

---

*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](http://www.recintoferialdetenerife.com)  
[info@recintoferialdetenerife.com](mailto:info@recintoferialdetenerife.com)

INTERIDEAS, S.L.U. / GASTROCANARIAS  
Cristina Hernández Rodríguez  
Dirección Gastronómica del Salón  
[www.gastrocanarias.com](http://www.gastrocanarias.com)  
[info@gastrocanarias.com](mailto:info@gastrocanarias.com)

## **1. Objeto y ámbito**

El Campeonato de Canarias de Pastelería – GastroCanarias – Gran Premio HARINALIA CANARIAS es un certamen gastronómico de carácter profesional y ámbito regional dirigido a profesionales del sector de la pastelería y la repostería en Canarias.

Su finalidad es:

- Reconocer la excelencia pastelera en el archipiélago.
- Valorar la técnica, la creatividad y la innovación en la elaboración de postres.
- Promover la ejecución en directo como demostración de dominio técnico.
- Impulsar el uso de productos y materias primas de calidad dentro del sector pastelero.

## **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.). Harinalia Canarias 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 (21 de mayo de 2026), salvo ajustes por causas organizativas.

## **3. Participantes y requisitos**

Podrán participar en el campeonato las personas que cumplan los siguientes requisitos:

- Ser mayores de 18 años.
- Residir en Canarias.
- Ser profesionales del sector de la pastelería o repostería.
- Aceptar íntegramente las presentes bases.

La participación se realiza a título personal, aunque el participante podrá indicar el establecimiento o empresa con la que mantiene vinculación profesional.

La persona ganadora de una edición no podrá inscribirse 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/LkoiBG9KD1TCuSyUA>

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) ; 618 533 794

### **Documentación obligatoria**

Las candidaturas deberán presentar la siguiente documentación:

- Formulario oficial de inscripción debidamente cumplimentado.
- Currículum profesional con fotografía actualizada (formato PDF).
- Fichas de receta de dos (2) elaboraciones propuestas:  
Postre: Receta propia con producto Quarian® como ingrediente principal.  
Tarta: Receta propia con puré de frutas Ponthier® como ingrediente principal
- Una (1) fotografía representativa de cada elaboración.
- Autorización firmada de uso de imagen y declaración responsable en materia de higiene, seguridad alimentaria y comunicación de alérgenos.

Las fichas de la receta deberán incluir como mínimo:

- Nombre de la elaboración
- Ingredientes con cantidades orientativas
- Explicación del proceso de elaboración
- Presentación final

La Organización podrá solicitar aclaraciones o información adicional si lo considera necesario.

### **Descarga del documento de autorización:**

 [https://drive.google.com/file/d/1LFAAtEvnKAiG0PA53Urafpbx0buChkYZ/view?usp=drive\\_link](https://drive.google.com/file/d/1LFAAtEvnKAiG0PA53Urafpbx0buChkYZ/view?usp=drive_link)

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:

- Cinco (5) finalistas
- Una (1) persona suplente

La selección se realizará a partir de la documentación presentada:

- Currículum profesional
- Recetas propuestas
- Material fotográfico

### **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. Ayudante**

Cada finalista podrá participar:

- Con ayudante propio, o
- Solicitar que la Organización asigne un ayudante.

En ambos casos deberán facilitarse los datos correspondientes y aceptar las presentes bases.

## **7. 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.

### **7.1. Convocatoria y briefing técnico**

Las personas finalistas deberán presentarse a las 12:00 horas en el stand de HARINALIA CANARIAS dentro del Recinto Ferial de Tenerife.

En este punto se realizará:

- acreditación de finalistas y ayudantes
- briefing técnico previo a la competición
- explicación de las pruebas y normas de funcionamiento
- resolución de dudas por parte de la Organización

La asistencia al briefing es obligatoria para todas las personas finalistas y sus ayudantes.

La no comparecencia injustificada podrá suponer la descalificación o sustitución por la persona suplente, a criterio del Comité Organizador.

### **7.2. Tiempo de competición**

El inicio de la competición está previsto a las 15:00h.

Cada finalista dispondrá de 210 minutos para elaborar y presentar las tres pruebas.

Se podrá conceder una prórroga excepcional máxima de 5 minutos.

Durante la competición:

- no se permitirá mostrar publicidad o marcas comerciales
- los ingredientes deberán presentarse sin embalaje visible

## **8. Pruebas obligatorias**

Cada finalista deberá elaborar tres pruebas en directo.

### **8.1. POSTRE QUANARIAN**

- Receta propia
- Ingrediente principal: producto Quanarian® facilitado por la Organización
- Formato: plato o vaso (según briefing)
- 3 raciones para jurado + 1 para archivo/fotografía

### **8.2. TARTA PONTHER**

- Receta propia
- Ingrediente principal: puré de frutas Ponthier®

Cada finalista indicará previamente el sabor elegido.

La Organización podrá incluir un ingrediente sorpresa que deberá integrarse en la elaboración.

Presentación mínima:

- 1 tarta completa apta para corte
- 8 porciones de degustación

### **8.3. PIEZA ARTÍSTICA**

Pieza artística elaborada durante la competición con:

- Azúcar
- Isomalt
- Chocolate

Las dimensiones o temática se comunicarán en el briefing.

## **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 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.

## 10. Productos y despensa común

La Organización facilitará una despensa básica común que incluirá como referencia:

- Harina
- Azúcar
- Azúcar glass

El resto de ingredientes serán aportados por cada concursante.

## 11. 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.

## 12. Uniformidad e imagen

- Uniforme profesional obligatorio (pantalón, calzado, chaquetilla, mandil, gorro, etc.).
- No se permite publicidad en la uniformidad, salvo prendas oficiales del campeonato.

## 13. Jurado y sistema de puntuación

El jurado estará formado por un número impar de miembros (min. 5, máx. 7), designado por el Comité Organizador.

Cada criterio se puntuará de 1 a 5 puntos:

- Higiene y organización
- Técnica
- Innovación
- Presentación
- Degustación (sabor, equilibrio y textura)

El fallo del jurado será final e inapelable.

## 14. Premios (Edición 2026)

Premios económicos y reconocimientos 2026:

- **Primer Premio:** dotación económica de setecientos euros (700€), trofeo y diploma acreditativo, con el reconocimiento de Campeón/a.
- **Segundo Premio:** dotación económica de trescientos cincuenta euros (350€), trofeo y diploma acreditativo, con el reconocimiento de Subcampeón/a.

- **Tercer Premio:** dotado con un Lote de utensilios y diploma acreditativo, con el reconocimiento de Tercer Clasificado.

A partir del cuarto puesto se otorgarán diplomas oficiales de participación, sin establecer un 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.

## **15. 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 medios de 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.

## **16. 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 o violentos que dañen al campeonato o terceros.

Los datos facilitados deben ser veraces. Errores que impidan identificación podrán afectar a la participación/premio.

## **17. 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)).