



# 6º CAMPEONATO REGIONAL ABSOLUTO DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS

## Reglamento Oficial de Bases

## **6º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE 2019 - GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS**

### **Reglamento Oficial de Bases**

## **INTRODUCCIÓN**

La convocatoria del **6º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2019 - Gran Premio INGAPÁN Canarias** tiene como objetivo, entre otros: ·

1. Valorizar el bocadillo como plato principal, as6 como sus atributos nutricionales, gastron6micos funcionales y de conveniencia.
2. Sensibilizar a los establecimientos especializados como panader6as y pasteler6as para que mejore su oferta en materia de bocadillos y s6ndwiches.
3. Fomentar su presencia en los men6s de los distintos tipos de bares cafeter6as y restaurantes, as6 como hoteles y otros establecimientos de restauraci6n.
4. Incentivar la creatividad en la oferta tipo de panes y tipo de ingredientes para cubrir la demanda, seg6n los momentos y motivos de consumo.
5. Recuperar recetas perdidas y reinventadas a partir de las nuevas variedades de pan e ingredientes con los que se cuenta en el mercado.
6. Fomentar la utilizaci6n de productos agroalimentarios de las Islas Canarias, como producto fundamental o complementario de un bocadillo o s6ndwich.

## **1. ORGANIZACIÓN**

- 1.1. El denominado **6º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2019 - Gran Premio INGAPÁN Canarias**, es un certamen gastron6mico de car6cter regional que se desarrolla en el 6mbito de la Comunidad Aut6noma de Canarias, promovido y organizado

## 6º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE 2019 - GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS

### Reglamento Oficial de Bases

conjuntamente por la Instituci3n Ferial de Tenerife (IFTSAU) dependiente del 1rea de Empleo, Comercio, Industria y Desarrollo Econ3mico del Cabildo Insular de Tenerife y la empresa privada Interideas, S.L.U., a trav3s de su plataforma GastroCanarias®.

- 1.2. El certamen se enmarca en el programa de actividades del **6º Sal3n Gastron3mico de Canarias – GastroCanarias® 2019**, contando con el inestimable respaldo y apoyo institucional del Cabildo Insular de Tenerife, a trav3s del Plan de Gastronomía de Tenerife, que forma parte del Club de Producto “Saborea Tenerife”, dependiente de la sociedad p3blica Turismo de Tenerife, S.A. (TdT), as3 como la Consejer3a Insular de Agricultura, Ganader3a y Pesca.
- 1.3. Este campeonato cuenta con el especial patrocinio institucional del Excmo. Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife y es por ello por lo que su denominaci3n oficial es: **6º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2019 - Gran Premio INGAPÁN Canarias**.
- 1.4. La organizaci3n general del **6º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® 2019 - Gran Premio INGAPÁN Canarias**, est1 desarrollada por la empresa la empresa Interideas, S.L.U., en el marco de su proyecto GastroCanarias®, contando con la asistencia t3cnica y la comercializaci3n por parte de la Instituci3n Ferial de Tenerife (IFTSAU).
- 1.5. El Comit3 Organizador del Certamen est1 formado por el Director General de GastroCanarias y Coordinador del Plan de Gastronomía de Tenerife y la o las personas que, en su caso, indique la Instituci3n Ferial de Tenerife, S.A., as3 como representantes de la Asociaci3n Regional de Cocineros y Reposteros de Canarias (ACYRE Canarias) y la empresa patrocinadora, INGAPAN Canarias.
- 1.6. El Comit3 Organizador podr1 contar con el posible asesoramiento y la colaboraci3n de miembros de las asociaciones profesionales del sector de la Gastronomía, la Hosteler3a y la Restauraci3n en Canarias, de los t3cnicos de la Instituci3n Ferial de Tenerife, S.A.U., de los t3cnicos de las 1reas del Cabildo Insular de Tenerife que proceda, as3 como, en su caso, de los

## 6º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE 2019 - GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS

### Reglamento Oficial de Bases

t6cnicos y expertos de las empresas patrocinadoras y colaboradoras, que asimismo proceda.

- 1.7. El certamen cuenta como Patrocinador Oficial con la empresa **INGAPÁN Canarias**, firma especializada en la producci6n y comercializaci6n de productos frescos, precocidos y congelados de panadería, bollería y pastelería. Por ello, en esta edici6n el certamen completa su denominaci6n y título con la coletilla que lleva aparejado el galard6n y subtítulo de “**Gran Premio INGAPÁN Canarias**”.

## 2. CELEBRACI6N

- 2.1. El **6º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2019 - Gran Premio INGAPÁN Canarias** y su convocatoria tienen como principal objetivo contribuir a valorar el pan como soporte de especialidades gastron6micas, asÍ como incentivar la creatividad de los profesionales en estas elaboraciones a todos los niveles: ingredientes, recetas, presentaciones, etc.
- 2.2. El **6º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor®** se celebrarÁ en las instalaciones del Recinto Ferial de Tenerife, celebrÁndose la jornada oficial de competici6n a lo largo del **jueves, dÍa 23 de mayo de 2019**.
- 2.3. La jornada de competici6n se desarrollarÁ de forma ininterrumpida durante **4 HORAS**, entre las 10:00 y las 14:00 horas.

## 3. PARTICIPANTES

- 3.1. El **6º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2019 - Gran Premio INGAPÁN Canarias**, se dirige y podrÁn inscribirse en el mismo los y las profesionales de la hostelería y la restauraci6n, mayores de edad y residentes en las Islas Canarias, que libre y voluntariamente acepten el presente Reglamento de Bases y cumplimenten el oportuno y preceptivo formulario de inscripci6n.

## 6º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE 2019 - GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS

### Reglamento Oficial de Bases

- 3.2. La inscripci6n y participaci6n en este Concurso por parte del chef o la chef es voluntaria, libre y gratuita, siguiendo la filosofa de la plataforma **GastroCanarias®**
- 3.3. Los participantes inscritos lo hacen a t6tulo particular, no pudiendo representar a entidad o empresa, p6blica o privada alguna (Escuelas de cocina, institutos de formaci6n profesional, restaurantes, hoteles, asociaciones gastron6micas, etc.)
- 3.4. Las personas inscritas deber6n someterse a un proceso previo de selecci6n por parte del Comit6 Organizador. Para proceder a dicha selecci6n, las personas deber6n inscribirse en el Campeonato entregando un formulario de inscripci6n, debidamente cumplimentado y firmado, adjuntando al mismo un breve *curriculum vitae* profesional.
- 3.5. Los participantes, adem6s de su *curr6culum* y para el proceso de selecci6n de los finalistas, deber6n entregar **UNA** receta de **BOCADILLO** (o mini-bocadillo) que **deber6 tener "esp6ritu" y "sabor" canario**, por sus ingredientes, por el concepto de la receta, por su forma de elaboraci6n y/o la presentaci6n del mismo y que, en ning6n caso, debera costar m6s de **3,00 euros la unidad** (precio de **costo** en bares, cafeteras y restaurantes).
- 3.6. En esta edici6n, se deber6 elegir entre cinco opciones de panes del cat6logo INGAPÁN/EUROPASTRY que se presentaran pr6ximamente. En el momento de formalizar su inscripci6n, los concursantes deber6n presentar y aportar una **Ficha T6cnica con la receta** del mencionado bocadillo o mini-bocadillo, elaborado con uno de los panes elegidos, comercializado y distribuido por la empresa **INGAPÁN Canarias**, de la mano de Europastry y deber6n especificar claramente el nombre o t6tulo del bocadillo, as6 como todos los ingredientes del mismo, las cantidades de necesarias de ingredientes para confeccionarlo y su forma de elaboraci6n.
- 3.7. Adem6s del formulario de inscripci6n, el *curr6culum vitae* profesional y la ficha t6cnica con la receta, el concursante deber6 **aportar una o varias fotografas de dicha elaboraci6n**, as6 como una o varias fotos de la presentaci6n final del bocadillo. Las fotos ser6n digitales, con alta resoluci6n y se enviar6n en formato JPEG, al e-mail del campeonato.

## 6º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE 2019 - GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS

### Reglamento Oficial de Bases

#### 4. INSCRIPCIONES

- 4.1. La inscripci6n del chef o la chef concursante deber6 formalizarse, obligatoriamente, online v6a internet, ante la Organizaci6n del Concurso, a trav6s de la p6gina web de GastroCanarias ([www.gastrocanarias.com](http://www.gastrocanarias.com)) o de la Instituci6n Ferial ([www.recintoferialdetenerife.com](http://www.recintoferialdetenerife.com)) y entrando en el enlace que lleva al Sal6n Gastron6mico de Canarias – GastroCanarias.
- 4.1. Excepcionalmente, dicha inscripci6n podr6 formalizarse f6sicamente en las oficinas de la Instituci6n Ferial de Tenerife (Recinto Ferial) sitas en la Avenida de la Constituci6n, N612 (Avenida Mar6tima), C6digo Postal 38005, Santa Cruz de Tenerife y tel6fono 922 238 400, en horario de oficina al p6blico, de lunes a viernes de 10:00 a 14:00 horas, cumplimentando el oportuno Formulario Oficial de Inscripci6n disponible en las mismas
- 4.2. Para cualquier informaci6n o consulta, la Organizaci6n pone a disposici6n de cualquier persona interesada las siguientes p6ginas web y direcciones de correo electr6nico:

[www.gastrocanarias.com](http://www.gastrocanarias.com)  
[www.recintoferialdetenerife.com](http://www.recintoferialdetenerife.com)  
[www.salongastronomicodecanarias.com](http://www.salongastronomicodecanarias.com)

Y tambi6n a trav6s de la siguiente direcci6n de correo electr6nico:

[campeonatos@gastrocanarias.com](mailto:campeonatos@gastrocanarias.com)  
[info@salongastronomicodecanarias.com](mailto:info@salongastronomicodecanarias.com)

- 4.1. El plazo de inscripci6n quedar6 abierto el d6a **1 de abril de 2019** (lunes) y se cerrar6, como tiempo l6mite para la presentaci6n de inscripciones, el d6a **22 de abril de 2019** (lunes), a las 14:00 horas.



## 6º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE 2019 - GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS

### Reglamento Oficial de Bases

- 4.2. Con car6cter general, el formulario de inscripci6n deber6 ser cumplimentado online v6a internet, en la p6gina web oficial del Sal6n en: [www.gastrocanarias.com](http://www.gastrocanarias.com) y las fotos y la receta deber6n ser enviadas en formato JPEG a la direcci6n de correo: [campeonatos@gastrocanarias.com](mailto:campeonatos@gastrocanarias.com)
- 4.3. Las personas inscritas, por el mero hecho de hacerlo voluntaria, libre y gratuitamente, manifiestan conocer en toda su extensi6n el presente Reglamento de Bases, por el que se rige este **6º Campeonato Regional de Bocadoillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2019 - Gran Premio INGAPÁN Canarias**.

### 5. FINALISTAS

- 5.1. El Comit6 Organizador del certamen seleccionar6 a **CINCO (5) finalistas** de entre los chefs profesionales debidamente inscritos, tras el oportuno an6lisis de su *curr6culum vitae*, las recetas y fotos presentadas por los mismos para el certamen.
- 5.2. Las CINCO personas participantes, que sean seleccionadas como finalistas, recibir6n en tiempo y forma, con la debida antelaci6n, la comunicaci6n oficial desde la Organizaci6n, que les informar6 de su designaci6n oficial como finalistas del Concurso.
- 5.3. Las 5 personas finalistas competir6n en el Campeonato a t6tulo particular, no pudiendo representar a entidad o empresa, p6blica o privada alguna (Escuelas de cocina, institutos de formaci6n profesional, restaurantes, hoteles, asociaci6n gastron6mica...)
- 5.4. La Organizaci6n del **6º Campeonato Regional de Bocadoillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2019 - Gran Premio INGAPÁN Canarias** subvencionar6 a los posibles cocineros y cocineras finalistas que pudieran venir desde otras islas que no fueran Tenerife, con una bolsa de viaje que incluye el traslado desde su isla de origen a Tenerife (ida y vuelta).

### 6. DESARROLLO

## 6º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE 2019 - GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS

### Reglamento Oficial de Bases

- 6.1. Cada uno de los 5 cocineros finalistas del **6º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2019 - Gran Premio INGAPÁN Canarias** estar6 obligado a ejecutar **7 unidades** del bocadillo con el que se ha inscrito y ha sido seleccionado, el cual presentar6 en tiempo y forma al Jurado Calificador.
- 6.2. Como se ha dicho, obligatoriamente el bocadillo (o mini bocadillo) a presentar deber6 tener como base uno de los cinco panes seleccionados, y que elabora, comercializa y distribuye la empresa **INGAPÁN Canarias**, de la mano de Europastry; recomend6ndose y valor6ndose muy positivamente que contenga ingredientes netamente canarios.
- 6.3. El bocadillo (o mini-bocadillo) a presentar en la jornada de competici6n tendr6 que ser elaborado por parte de cada concursante finalista en base y de acuerdo con la receta que ellos mismos dise±aron, redactaron y presentaron en el momento de inscribirse.
- 6.4. El d6a de la competici6n los y las chefs finalistas deber6n estar a las 10:00 de la ma±ana (en punto) en el escenario de celebraci6n del Campeonato, donde, a las 10:15 se celebrar6 un sorteo para decidir el orden de entrega de bocadillos al Jurado.
- 6.5. Seguidamente, a las 10:30 horas, se celebrar6 un sorteo de participaci6n por el que se decidir6 el orden de ocupaci6n de los m6dulos de trabajo, con los respectivos horarios de comienzo de elaboraci6n y entrega de la receta al Jurado de Degustaci6n.
- 6.6. Finalmente, a partir de las 11:00 horas, comenzar6 la competici6n oficial en los m6dulos/cocinas de trabajo, disponiendo cada uno de los chefs finalistas de **UNA HORA** (60 minutos) para elaborar y presentar al Jurado **7 unidades** de su bocadillo.

## 7. INSTALACI6N

- 7.1. El certamen **6º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2019 - Gran Premio INGAPÁN Canarias** se desarrollar6 en las instalaciones de la Instituci6n ferial de Tenerife, S.A.,



## 6º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE 2019 - GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS

### Reglamento Oficial de Bases

conocidas popularmente con el nombre de Recinto Ferial, en Santa Cruz de Tenerife.

- 7.2. En dicho recinto se dispondr3 de un 3rea especialmente preparada al efecto (en principio no cara al p3blico) que contar3 con 5 m3dulos de trabajo a modo de cocinas, exactamente iguales y debidamente equipados para este tipo de concurso.
- 7.3. La zona com3n de trabajo estar3 equipada con una cocina el3ctrica de inducci3n, un horno el3ctrico convencional, un horno microondas tipo dom3stico, un fregadero con agua potable, un recipiente para residuos, tomas de corriente, todo de uso com3n.
- 7.4. Para su uso por los 5 finalistas, la Organizaci3n dispondr3 en cada m3dulo de tomas de enchufe para corriente el3ctrica, tipo est3ndar y debidamente protegidas.
- 7.5. Tras cada tiempo de competici3n, los puestos de trabajo y todo el material aportado por la Organizaci3n se deber3n dejar perfectamente limpios y ordenados, por parte de cada finalista.
- 7.6. Dichos puestos de trabajo y el material aportado por la organizaci3n ser3n inspeccionados, antes y despu3s de la participaci3n de cada finalista, por un miembro del Jurado y/o del Comit3 Organizador.
- 7.7. Tras la inspecci3n el equipo de trabajo ofrecido por la Organizaci3n ser3 devuelto y se har3 el oportuno inventario por parte de un miembro del Comit3 Organizador. Los concursantes no podr3n abandonar sus m3dulos o puestos de trabajo antes de la mencionada inspecci3n.

## 8. MATERIAL

- 8.1. La Organizaci3n del **6º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2019 - Gran Premio INGAPÁN Canarias** pondr3 a disposici3n de cada uno de los 5 concursantes finalistas 10 unidades de la variedad de pan elegida dentro de la selecci3n (3 m3s de las necesarias) para la elaboraci3n de su bocadillo o mini-bocadillo, ofrecidos por **INGAPÁN Canarias**.

## 6º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE 2019 - GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS

### Reglamento Oficial de Bases

- 8.2. Los concursantes finalistas deber3n traer y aportar, excepto el pan, el resto de **TODOS** los ingredientes y el material auxiliar necesario para elaborar las 7 unidades del bocadillo que cada uno de ellos presentar3n al Jurado.
- 8.3. Este material personal aportado por los concursantes deber3 ser custodiado y guardado debidamente por ellos mismos tras su actuaci3n en la jornada del concurso, no responsabiliz3ndose la Organizaci3n del Concurso de las posibles p3rdidas o extrav3os del mismo.

### 9. UNIFORMIDAD

- 9.1. Obligatoriamente, los y las 5 chefs concursantes en el **6º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2019 - Gran Premio INGAPÁN Canarias** deber3n ir perfectamente vestidos con el uniforme habitual de cocineros profesionales, incluyendo pantal3n, zapatos, mandil, chaquetilla, gorro, etc.
- 9.2. Sobre dicha vestimenta profesional, el chef concursante podr3 llevar bordado, serigrafado o grabado su nombre personal y, en su caso, si lo desea, el nombre y/o logotipo del establecimiento en el que trabaja (aunque se recuerda que el concursante lo hace siempre a t3tulo absolutamente personal).
- 9.3. En ning3n caso los uniformes podr3n llevar publicidad de ning3n tipo (ni nombres de empresas, ni marcas de productos, ni de servicios de ning3n tipo) excepto, en su caso, la del establecimiento donde trabaje la persona.
- 9.4. No obstante, la Organizaci3n del Concurso podr3 obligar a equiparse con una chaquetilla, gorro profesional y/o mandil de cocina, oficial del certamen, para lo que, en el formulario de inscripci3n, cada concursante deber3 anotar las tallas que habitualmente utiliza para esas prendas.
- 9.5. En ese caso, dichas prendas s3 podr3n llevar incorporado los nombres, marcas, esl3ganes, etc. de posibles instituciones o empresas patrocinadoras o colaboradoras del certamen. En el caso de que la haya, la utilizaci3n de la uniformidad oficial, ser3 absolutamente obligatoria cuando la Organizaci3n lo requiera y as3 lo indique.

## 6º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE 2019 - GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS

### Reglamento Oficial de Bases

#### 10. PRODUCTOS

- 10.1. Como ya se ha dicho, para la elaboraci6n del bocadillo (o mini-bocadillo) a presentar al Jurado, cada concursante finalista deber6 utilizar, obligatoriamente una de las **cinco** variedades de pan que se han seleccionado para el campeonato y que elabora, comercializa y distribuye, de la mano de Europastry, **INGAPÁN Canarias**.
- 10.2. Para facilitar el trabajo de los seleccionados, la empresa **INGAPÁN Canarias**, har6 llegar a los **5 seleccionados**, algunas unidades del pan elegido para que puedan realizar las pruebas pertinentes.

#### 11. CONSIGNA

- 11.1 Los bocadillos (o mini-bocadillo) se confeccionar6n seg6n la receta aportada previamente por los concursantes finalistas, quienes (tras el oportuno sorteo de m6dulo de trabajo y hora de comienzo) proceder6n a la elaboraci6n de los bocadillos escalonadamente (con 10 minutos de diferencia) y dispondr6n cada uno de un total de **UNA HORA** (60 minutos) para la elaboraci6n y presentaci6n de las 7 unidades.

ORDEN DE TRABAJO	M6DULO DE COCINA PARA TRABAJAR	HORA DE COMIENZO ELABORACI6N	TIEMPO PARA ELABORAR 7 BOCADILLOS	HORA DE ENTREGA DE 7 BOCADILLOS
Finalista 1	1	11:15	60 Minutos	12:15
Finalista 2	2	11:25	60 Minutos	12:25
Finalista 3	3	11:35	60 Minutos	12:35
Finalista 4	4	11:45	60 Minutos	12:45
Finalista 5	5	12:55	60 Minutos	13:55

## **6º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE 2019 - GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS**

### **Reglamento Oficial de Bases**

- 11.2 Cada finalista deber6 finalizar y presentar sus 7 unidades de bocadillos elaborados por completo en la hora previamente establecida por la Organizaci6n para cada uno de ellos. Excepcionalmente, se conceder6 una pr6rroga de **cinco** (5) minutos.
- 11.3 Para evitar que el retraso de un participante afecte en cascada al resto de los concursantes, si tras los 5 minutos de pr6rroga el bocadillo no estuviera listo para presentar a concurso en ese momento, perder6 su turno y pasar6 al final de los concursantes que resten por presentar platos.
- 11.4 La no presentaci6n de los bocadillos a la hora oficial que corresponda (salvo por causas excepcionales ajenas al finalista) supondr6 al concursante una importante penalizaci6n en la valoraci6n que del mismo haga el Jurado.

## **12. JURADO**

- 12.1. El **6º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2019 - Gran Premio INGAPÁN Canarias** ser6 fallado por un Jurado 6nico, que dirimir6 y otorgar6 los premios previstos por la Organizaci6n.
- 12.2. El Jurado 6nico estar6 compuesto por un determinado y limitado n6mero impar de personas (m6nimo de 3 y m6ximo de 9), ser6 designado por el Comit6 Organizador y estar6 integrado por reconocidos expertos y profesionales de la gastronom6a, la restauraci6n y el periodismo gastron6mico.
- 12.3. Tras la recogida de puntuaciones y el proceso inform6tico de recuento de las mismas, el jurado (s6lo si lo estimara necesario) se reunir6 en una sala anexa para, tras las oportunas deliberaciones en conjunto, otorgar su "Fallo Final y Definitivo".

## 6º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE 2019 - GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS

### Reglamento Oficial de Bases

12.4. El Jurado se registrar6 en todo momento por las normas de r6gimen interior aprobadas por la Comit6 Organizador para este **6º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2019 - Gran Premio INGAPÁN Canarias**.

### 13. VALORACIÓN

13.1. Los miembros componentes del Jurado 6nico valorar6n los bocadillos (o mini-bocadillos) presentados en cinco aspectos diferentes pero complementarios que son:

- |                                |                                 |
|--------------------------------|---------------------------------|
| <b>1.- HIGIENE ALIMENTARIA</b> | (Limpieza, Orden, Organizaci6n) |
| <b>2.- T6CNICA</b>             | (Habilidad y Destreza)          |
| <b>3.- RECETA</b>              | (Originalidad e ingredientes)   |
| <b>4.- PRESENTACI6N</b>        | (Decoraci6n y est6tica) y       |
| <b>5.- DEGUSTACI6N</b>         | (Aroma y Sabor)                 |

13.2. Cada miembro del Jurado dispondr6 de unas planillas en las que ir6 valorando a cada cocinero finalista y a cada bocadillo con puntuaciones, de 1 a 5 puntos (sin decimales), en cada uno de los aspectos reseñados en el apartado anterior.

13.3. La puntuaci6n emitida por cada miembro del Jurado ser6 ponderada en funci6n de unos Criterios de Ponderaci6n establecidos internamente por el Comit6 Organizador. Estos criterios de ponderaci6n establecen el orden, nivel y porcentaje de importancia de cada uno de los aspectos definidos y mencionados en el apartado 8.1 del presente Reglamento.

13.4. Los criterios de ponderaci6n para esta valoraci6n y puntuaci6n ser6n:

<b>Higiene,</b>	<b>15%</b>
<b>T6cnica,</b>	<b>25%</b>
<b>Receta,</b>	<b>10%</b>
<b>Presentaci6n,</b>	<b>15%</b>
<b>Degustaci6n,</b>	<b>35%</b>

## 6º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE 2019 - GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS

### Reglamento Oficial de Bases

Quiere decir que la puntuaci6n de cada apartado ser6 multiplicada as6:  
Organizaci6n por 15, T6cnica por 25, Receta por 10, Presentaci6n por 15 y  
Degustaci6n por 35.

- 13.5. El resultado final del **6º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2019 - Gran Premio INGAPÁN Canarias** se dar6 a conocer al finalizar la competici6n del concurso (aproximadamente 30 minutos m6s tarde), despu6s de la oportuna deliberaci6n de los miembros del Jurado y la firma de la preceptiva Acta Oficial con el Fallo.

### 14. PREMIOS

- 14.1. La Organizaci6n del **6º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2019 - Gran Premio INGAPÁN Canarias** a trav6s del Comit6 Organizador, establece los siguientes premios para los finalistas:

Primer Premio: **375,00 euros**, m6s 200€ en mercanc6a a elegir de las dos marcas y las entradas a MadridFusi6n (NO incluyen ni vuelo NI alojamiento). Trofeo y Diploma, al primer clasificado, que ostentará el t6tulo de Campe6n del Certamen y/o Medalla de Oro.

Segundo Premio: **250 euros**, m6s 125€ en mercanc6a a elegir de las dos marcas. Trofeo y Diploma, al segundo clasificado, que ostentará el t6tulo de Subcampe6n del Certamen y/o Medalla de Plata.

Tercer Premio: **100,00 euros**, m6s 75€ en mercanc6a a elegir de las dos marcas. Trofeo y Diploma, al tercer clasificado, que ostentará el t6tulo de Tercer Clasificado y/o Medalla de Bronce.

A partir del tercer clasificado, no se proceder6 a dar el orden de clasificaci6n de los restantes finalistas, a los que, por igual, se les entregar6 un Diploma Oficial.

- 14.2. Los cocineros y cocineras finalistas, podr6n recibir la invitaci6n del Comit6 Organizador para asistir a otros concursos o eventos en el 6mbito nacional representando a Tenerife y/o a las Islas Canarias.



## **6º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE 2019 - GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS**

### **Reglamento Oficial de Bases**

14.3. Los finalistas ganadores de alg6n premio en met6lico estar6n sujetos, en su caso, a las preceptivas retenciones legalmente establecidas.

### **15. DERECHOS**

- 15.1. Todas personas participantes, por el s6lo hecho de participar y concursar, ceden los derechos de sus recetas (nombre o t6tulo, ingredientes, proceso de elaboraci6n, fotos, v6deos, etc.) a la Organizaci6n del Sal6n Gastron6mico de Canarias – GastroCanarias® y del **6º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2019 - Gran Premio INGAPÁN Canarias**
- 15.2. Dichos derechos se extienden a toda su imagen durante los tres d6as en los que se desarrolla el Concurso (fotograf6as y/o tomas de im6genes en formato audiovisual personales y con su ayudante o asistente, trabajando en la elaboraci6n de los platos, presentaci6n de los mismos, durante el acto de entrega de premios, posibles fotograf6as oficiales del certamen, etc., etc.)
- 15.3. La Organizaci6n del Sal6n Gastron6mico de Canarias – GastroCanarias® y del **6º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2019 - Gran Premio INGAPÁN Canarias** se reserva de forma permanente todos los derechos de difusi6n de las recetas y las im6genes de los concursantes presentados, la elaboraci6n de los platos presentados a concurso y la presentaci6n de los mismos, a trav6s de cualquier medio de difusi6n.

### **16. PROMOCI6N**

- 16.1. Las personas participantes, por el s6lo hecho de participar y concursar, estar6n obligados a colaborar con el Comit6 Organizador del Sal6n Gastron6mico de Canarias – GastroCanarias® y del **6º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2019**

## 6º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE 2019 - GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS

### Reglamento Oficial de Bases

- **Gran Premio INGAPÁN Canarias**, para la necesaria y debida promoci6n del mismo.
- 16.2. En el caso de que los hubiere, los participantes deber6n atender de forma especial y preferente a los posibles medios de comunicaci6n que ostenten el estatus de “Peri6dico Oficial”, “Radio Oficial”, “Televisi6n Oficial”, “Revista Oficial” o “Web Oficial” del Concurso.
- 16.3. En cualquier caso, los participantes colaborar6n decididamente junto con la Organizaci6n en la tarea de atender en general, puntual y debidamente, a todos los medios de comunicaci6n que lo requieran en tiempo y forma, siempre sin perturbar el correcto desarrollo del certamen y el trabajo de los cocineros concursantes.

### 17. LEGALIDAD

- 17.1. En todo momento el **6º Campeonato Regional de Bocadillos Canarias de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2019 - Gran Premio INGAPÁN Canarias** se registrar6 y desarrollar6 por el presente Reglamento y las Bases contenidas en el mismo.
- 17.2. Si en alg6n momento del desarrollo del Concurso se suscitase alguna duda o controversia sobre cualquiera de estas Bases o la interpretaci6n de las mismas, el Comit6 Organizador del Sal6n Gastron6mico de Canarias – GastroCanarias® y del propio Campeonato, estudiar6 y solventar6 las mismas en tiempo y forma.
- 17.3. Las decisiones que en cualquier momento puedan ser tomadas por el Comit6 Organizador del **6º Campeonato Regional de Bocadillos Canarias de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2019 - Gran Premio INGAPÁN Canarias** deber6n ser aceptadas de forma inapelable.
- 17.4. La Organizaci6n se reserva de forma indefinida y permanente todos los derechos imagen, as6 como la grabaci6n y difusi6n de las mismas, en torno a las personas inscritas, las que resulten finalistas y sus ayudantes o asistentes, las recetas del concurso, la im6genes del desarrollo de las

## 6º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR SANTA CRUZ DE TENERIFE 2019 - GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS

### Reglamento Oficial de Bases

mismas, la ejecuci6n de los platos a concurso y la presentaci6n de los mismos, a trav6s de cualquier medio de difusi6n.

- 17.5. Las cocineras y cocineros participantes ceden TODOS los derechos de imagen, as6 como los de las recetas presentadas, sus nombres o t6tulos y los platos elaborados y presentados a partir de ellas a la Organizaci6n del Sal6n Gastron6mico de Canarias – GastroCanarias® y del **6º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2019 - Gran Premio INGAPÁN Canarias**, sin que por ello tengan derecho a percibir ning6n tipo de compensaci6n por el uso que la Organizaci6n pueda hacer de los mismos antes, durante y despu6s del certamen.

### 18. CAMBIOS

- 18.1. El Comit6 Organizador del Sal6n Gastron6mico de Canarias – GastroCanarias® y del **6º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2019 - Gran Premio INGAPÁN Canarias** se reserva el derecho de hacer cualquier cambio dictado por las circunstancias del momento, y, en particular, en lo referente a la participaci6n de las distintas personas concursantes.
- 18.2. Asimismo, el Comit6 Organizador del Sal6n Gastron6mico de Canarias – GastroCanarias® y del **6º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2019 - Gran Premio INGAPÁN Canarias** se reserva el derecho de cancelar el Concurso si las circunstancias lo exigieran.
- 18.3. En cualquiera de estos casos, las personas inscritas en el mismo **no** tendr6n derecho a reclamaci6n alguna, eximiendo a la Organizaci6n del Sal6n Gastron6mico de Canarias – GastroCanarias® y del **6º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2019 - Gran Premio INGAPÁN Canarias** de cualquier tipo de responsabilidad.

**6º CAMPEONATO REGIONAL DE BOCADILLOS CANARIOS DE AUTOR  
SANTA CRUZ DE TENERIFE 2019 - GRAN PREMIO INGAPÁN CANARIAS**

**Reglamento Oficial de Bases**

**19. FINAL**

- 19.1. La participaci3n en el Sal3n Gastron3mico de Canarias – GastroCanarias® y en el **6º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2019 - Gran Premio INGAPÁN Canarias** supone para las personas inscritas (cocineras y cocineros) finalistas su plena aceptaci3n, sin condiciones, del presente Reglamento Oficial y las Bases contenidas en el mismo.
- 19.2. La Organizaci3n del Sal3n Gastron3mico de Canarias – GastroCanarias® y del **6º Campeonato Regional de Bocadillos Canarios de Autor® - Santa Cruz de Tenerife 2019 - Gran Premio INGAPÁN Canarias** se reserva el derecho de modificar el presente reglamento de bases y las personas concursantes inscritas otorgar3n su conformidad al mismo con su mera aceptaci3n de este Reglamento de Bases.
- 19.3. El presente reglamento anula o reemplaza cualquier base, reglamento o normativa anteriormente publicada.

Santa Cruz de Tenerife, Islas Canarias, 31 de marzo de 2019

Por el Comit3 Organizador,



**Jos3 Carlos Marrero Gonz3lez**  
Director del Campeonato  
Director de GastroCanarias®